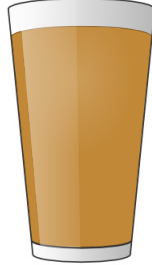


Loiver No. 1 - Amber Pale Ale (Final)

Menge	25	Liter
Stammwürze	12	°P
Bittere	30	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0	min
Farbe	17.7	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pale Ale Malz	3.7	Kg	80	%	6	EBC
Wiener Malz	0.555	Kg	12	%	8	EBC
Cara Hell	0.347	Kg	7.5	%	25	EBC
Weyermann CARAFA II	0.023	Kg	0.5	%	1100	EBC
Gesamt	4.625	Kg				



Taurus (Pellets) 15.3 % Alpha	17.96	g	70	min
Saphir (Pellets) 3.7 % Alpha	4.84	g	5	min
Spalter Select (Pellets) 3.8 % Alpha	4.84	g	5	min



Hauptguss	16.19	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	19.81	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	36	Liter



SAFLAGER S-33
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5

2. Rast 20 Min bzw. bis Jodnormal

CARAFA II: Das CARAFA dient NUR der Farbkorrektur. Es soll kein / kaum Auswirkungen auf den Geschmack haben. Daher kommt es erst kurz vor dem Abmaischen (bei ca. 72 - 76 Grad in die Maischel!)

Die Hopfengaben präzise:

- Hopfengabe in die kochende Würze, jeweils 5 Gramm 5 Minuten vor Ende Kochzeit (da wir den IBU Wert nicht wirklich brauchen, kommt es hier auf den Alpha nicht an => also ganz einfach: jeweils 0,2 Gramm pro Liter Sud rechnen)
- Hopfengabe in den Whirlpool (unter 80 Grad, ebenfalls jeweils 5 Gramm (auch hier: jeweils 0,2 Gramm / Liter Sud - wir brauchen nur das Aroma, kein IBU))
- Hopfengabe -> Stopfen: nach Ende HG für 4-5 Tage, ebenfalls jeweils 5 Gramm (auch hier: jeweils 0,2 Gramm / Liter)

Die Werte sind gerechnet mit SHA 68%

Ergänzende Hinweise

- Beim Stopfen kann ggf. die Menge noch was erhöht werden
- ggf. passt noch "eine Spur" (!) Cascade rein (beim Stopfen)
- Mindestens 8 Wochen lagern !

Maischen

Einmaischen:	16.19	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	19.81 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Würze zum Kochen bringen

1. Hopfengabe:	Nach 20 min 17.96 g Taurus Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 65 min 4.84 g Saphir Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 0 min 4.84 g Spalter Select Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren. Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)