

American Pale Ale

Menge 20 Liter
Stammwürze 13.5 °P
Bittere 32 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit 20 min
Farbe 12.4 EBC
CO2 Gehalt 5.4 g/Liter
Brauanlage [Meine Brauanlage](#)



Pilsener Malz 4.271 Kg 90 % 3 EBC
Best Karamell Aroma 0.475 Kg 10 % 50 EBC
Gesamt 4.746 Kg



VWH Brewers Gold (Pellets) 6.1 % Alpha 23.02 g 90 min
Brewers Gold (Pellets) 6.1 % Alpha 34.1 g 0 min



Hauptguss 20.41 Liter
Milchsäure (80%) 0 ml
Nachguss 10.15 Liter
Milchsäure (80%) 0 ml
Gesamt 30.56 Liter



Safale S04
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

Bemerkungen etc.

Maischen

Einmaischen:	20.41 Liter Wasser auf 50 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 50 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 73 °C erhitzen und 25 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:	10.15 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

Vorderwürzehopfung:	23.02 g Brewers Gold Hopfen vorlegen Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 90 min 34.1 g Brewers Gold Hopfen untermischen
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
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
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)