

25 Liter - IPA, India Pale Ale - 17% Stammwürze

| | | Temp. | Wasser | Malz/Hopfen/Hefe | Dauer | Bemerkung | Datum | Uhrzeit |
|----|------------------------|-------|-----------|---|---|---------------------------------------|-------|---------|
| 1 | Einmaischen | 45°C | 16l | 3,3kg Bio Pale Ale Malz (5,5 - 7,5 EBC) - geschrotet 1,9kg Golden Promise Pale Ale Malz (ca. 4 EBC) - geschrotet 0,3kg CARAMÜNCH® II (110 - 130 EBC) - geschrotet | | | | |
| 2 | 1. Rast | 66°C | | | ca. 90min | bis Jod normal | | |
| 3 | Abmaischen | 78°C | 5l | | | 5l Wasser vorgelegt im Läuterbottich | | |
| 4 | Läuterruhe | | | | 20min | | | |
| 5 | Läutern | | | | | Nachguss bevor Treber trocken liegt | | |
| 6 | Nachguss | | 13l | | | | | |
| 7 | Würzekochen | | | | 80min | | | |
| 8 | 1. Hopfengabe | | | 30g Galena, ca. 13,6 % Alpha - 100 g Pellets TYP 90 | 5min nach Kochbeginn | | | |
| 9 | 2. Hopfengabe | | | 20g Millennium, ca. 17,1 % Alpha - 100 g Pellets TYP 90 | 5min vor Kochende | | | |
| 10 | 3. Hopfengabe | | | 20g BIO Cascade, ca. 5,5 % Alpha - 100 g Pellets TYP 90 | zum Ausschlagen in den Whirlpool, ca 10min | | | |
| 11 | Whirlpool | | | | 10min | | | |
| 12 | Messen | | | | | | | |
| 13 | Speise abfüllen | | berechnen | | | | | |
| 14 | Hopfenseihen | | | | | filtern durch ein Sieb mit Filtertuch | | |
| 15 | Hefenaufzucht abfüllen | | 5l | | | | | |
| 16 | Hefen aufziehen | 20°C | | Danstar Nottingham Ale - 11 g | | | | |
| 17 | Hefengabe | | | | | | | |
| 18 | Hopfenstopfen | | | 20g Millennium, ca. 17,1 % Alpha - 100 g Pellets TYP 90 30g BIO Cascade, ca. 5,5 % Alpha - 100 g Pellets TYP 90 | | | | |
| 19 | Messen | | | | | | | |
| 20 | Speise zugeben | | | | | | | |
| 21 | Abfüllen | | | | | | | |