

Hoher Rat Ale

Menge	20	Liter
Stammwürze	13.5	°P
Bittere	60	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0	min
Farbe	11.3	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Golden Promise Pale Ale Malz	2.947	Kg	62.1	%	4	EBC
Maris Otter Pale Ale Blended Malz	1.5	Kg	31.6	%	5	EBC
CARARED®	0.299	Kg	6.3	%	45	EBC
Gesamt	4.746	Kg				



Amarillo Pellets (Pellets) 7.5 % Alpha	20	g	80	min
Hallertau Blanc (Pellets) 9.6 % Alpha	16.89	g	80	min
Huell Melon Pellets (Pellets) 6 % Alpha	49.92	g	10	min
Amarillo Pellets (Pellets) 7.5 % Alpha	20.06	g	10	min



Hauptguss	18.04	Liter
Milchsäure (80%)	9.76	ml
Nachguss	12.19	Liter
Milchsäure (80%)	6.59	ml
Gesamt	30.22	Liter



Mangrove Jacks US West Cost M44
Anzahl Einheiten: 1 zu 10

Maischen

Einmaischen:	18.04	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 67 °C erhitzen und 75 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:	12.19 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:	20 g Amarillo Pellets Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	16.89 g Hallertau Blanc Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 70 min 49.92 g Huell Melon Pellets Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 0 min 20.06 g Amarillo Pellets Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 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
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)