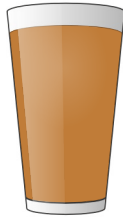


Sud X - Double IPA

Menge	20	Liter
Stammwürze	19	°P
Bittere	80	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	21	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



VWH Hallertauer Comet (Dolden) 7.5 % Alpha	13.5	g	90	min
VWH Cascade (Dolden) 7.4 % Alpha	13.5	g	90	min
VWH Monroe (Dolden) 4.2 % Alpha	13.5	g	90	min
Hallertauer Comet (Dolden) 7.5 % Alpha	16.65	g	15	min
Cascade (Dolden) 7.4 % Alpha	16.65	g	15	min
Monroe (Dolden) 4.2 % Alpha	16.2	g	15	min
Cascade (Dolden) 7.4 % Alpha	44.99	g	5	min
Hallertauer Comet (Dolden) 7.5 % Alpha	44.99	g	5	min
Monroe (Dolden) 4.2 % Alpha	44.99	g	5	min
Cascade	20	g	Gärung	
Hallertauer Comet	20	g	Gärung	
Monroe	20	g	Gärung	
Cascade	20	g	Gärung	
Hallertauer Comet	20	g	Gärung	
Monroe	20	g	Gärung	



Steffi	4.372	Kg	80	%	3.5	EBC
Wiener Malz	0.82	Kg	15	%	8	EBC
CARAMÜNCH II®	0.273	Kg	5	%	120	EBC
Gesamt	5.465	Kg				



Hauptguss	19.67	Liter
Milchsäure (80%)	6.17	ml
Nachguss	10.91	Liter
Milchsäure (80%)	3.42	ml
Gesamt	30.59	Liter



Riegele Irish Ale
Anzahl Einheiten: 1

Maischen

Einmaischen:	19.67	Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 53 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 25 min Rast einlegen.	
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.	
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.	

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	10.91 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Läutern	Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft. Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	13.5 g Hallertauer Comet Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	13.5 g Cascade Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	13.5 g Monroe Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
4. Hopfengabe:	Nach 75 min 16.65 g Hallertauer Comet Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 0 min 16.65 g Cascade Hopfen untermischen
6. Hopfengabe:	Nach 0 min 16.2 g Monroe Hopfen untermischen
7. Hopfengabe:	Nach 10 min 44.99 g Cascade Hopfen untermischen
8. Hopfengabe:	Nach 0 min 44.99 g Hallertauer Comet Hopfen untermischen
9. Hopfengabe:	Nach 0 min 44.99 g Monroe 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
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 untermischen.
	Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebräutes)

Bei der Gärung



Cascade 20 g



Hallertauer Comet 20 g



Monroe 20 g



Cascade 20 g



Hallertauer Comet 20 g



Monroe 20 g