

Atlantik-Ale (Clone) Versuch Nr. 2

Menge	20	Liter
Stammwürze	11.9	°P
Bittere	35	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	6.9	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Einkochautomat	



VWH Hallertauer Tradition (Pellets) 6.6 % Alpha	5.01	g	70	min
VWH Cascade (Pellets) 6.7 % Alpha	5.02	g	70	min
VWH Amarillo (Pellets) 8.9 % Alpha	5.03	g	70	min
Hallertauer Tradition (Pellets) 6.6 % Alpha	6.69	g	70	min
Perle (Pellets) 9.6 % Alpha	3.99	g	45	min
Hallertauer Tradition (Pellets) 6.6 % Alpha	6.02	g	10	min
Cascade (Pellets) 6.7 % Alpha	6	g	10	min
Amarillo (Pellets) 8.9 % Alpha	6.02	g	10	min
Cascade	10	g	Gärung	
Amarillo	10	g	Gärung	
Citra	10	g	Gärung	
Hallertauer Magnum	4	g	Gärung	



Distillingmalz	2.188	Kg	50	%	3.2	EBC
Pilsener Malz	1.313	Kg	30	%	4	EBC
Weizenmalz hell	0.656	Kg	15	%	4	EBC
Münchner Malz I	0.219	Kg	5	%	15	EBC
Gesamt	4.376	Kg				



Hauptguss	17.5	Liter
Milchsäure (80%)	5.16	ml
Nachguss	9.8	Liter
Milchsäure (80%)	2.89	ml
Gesamt	27.3	Liter



Fermentis SAFALE US-05
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g



Hefenahrung 2 g Kochen

<https://www.stoertebeker.com/atlantik-ale>
<https://brauerei.mueggelland.de/rezeptdetails/items/684.html>
<http://hobbybrauer.de/forum/viewtopic.php?f=17&t=13536>

Ziel: 5,1Vol%, 11,9->2,4°P=80%EVG

benötigte Gerätschaften

Gäreimer 31l

Maischen

Einmaischen:	17.5	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 62 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.	
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 10 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	9.8 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen

vorbereiten:

Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läuereimer 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:	5.01 g Hallertauer Tradition Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	5.02 g Cascade Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	5.03 g Amarillo Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
4. Hopfengabe:	6.69 g Hallertauer Tradition Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 25 min 3.99 g Perle Hopfen untermischen
6. Hopfengabe:	Nach 35 min 6.02 g Hallertauer Tradition Hopfen untermischen
7. Hopfengabe:	Nach 0 min 6 g Cascade Hopfen untermischen
8. Hopfengabe:	Nach 0 min 6.02 g Amarillo Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 min weiter kochen



Hefenahrung 2 g

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)

Bei der Gärung

	Cascade 10 g
	Amarillo 10 g
	Citra 10 g
	Hallertauer Magnum 4 g