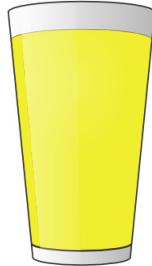


Atlantik Ale

Menge	60 Liter
Stammwürze	12 °P
Bittere	42 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0 min
Farbe	6.8 EBC
CO2 Gehalt	5 g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage



Pilsener Malz	9.399	Kg	77.2	%	4	EBC
Weizenmalz hell	2.216	Kg	18.2	%	4	EBC
Carapils	0.56	Kg	4.6	%	4	EBC
Gesamt	12.174	Kg				



VWH Perle (Pellets) 8.5 % Alpha	17.3	g	70	min
VWH Hallertauer Tradition (Pellets) 6.6 % Alpha	53.64	g	70	min
VWH Citra (Pellets) 14.2 % Alpha	27.68	g	70	min
Amarillo (Pellets) 8.5 % Alpha	29.41	g	5	min
Cascade (Pellets) 5 % Alpha	17.3	g	5	min
Citra (Pellets) 14.2 % Alpha	27.68	g	5	min



Hauptguss	51.13	Liter
Milchsäure (80%)	15.32	ml
Nachguss	27.55	Liter
Milchsäure (80%)	8.26	ml
Gesamt	78.69	Liter



Safale US-05
Anzahl Einheiten: 1

Maischen

Einmaischen:	51.13 Liter Wasser auf 58 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweissrast	Maische auf 57 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.
Malteoserast	Maische auf 62 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Narzissrast	Maische auf 67 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Verzuckerung	Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen	Maische auf 78 °C erhitzen und 1 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	27.55 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:	17.3 g Perle Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	53.64 g Hallertauer Tradition Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	27.68 g Citra Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
4. Hopfengabe:	Nach 65 min 29.41 g Amarillo Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 0 min 17.3 g Cascade Hopfen untermischen
6. Hopfengabe:	Nach 0 min 27.68 g Citra 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 unterrühren.
Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)	