

## Russian River Pliny the Elder Clone LEAK

Menge	26 Liter
Stammwürze	16.2 °P
Bittere	105 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0 min
Farbe	12.2 EBC
CO2 Gehalt	5 g/Liter
Brauanlage	Big Valley Brewing



Warrior (Pellets) 17 % Alpha	34.22 g	90 min
Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ) (Pellets) 16,5 % Alpha	10.79 g	90 min
Amarillo (Pellets) 9 % Alpha	17.11 g	45 min
Simcoe (Pellets) 12,3 % Alpha	30.87 g	30 min
Cascade (Pellets) 5,6 % Alpha	23.25 g	0 min
Centennial (Pellets) 9,1 % Alpha	23.25 g	0 min
Amarillo (Pellets) 9 % Alpha	23.25 g	0 min
Simcoe (Pellets) 12,3 % Alpha	23.25 g	0 min
Simcoe	34.84 g	Gärung
Cascade	27.04 g	Gärung
Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ)	15.34 g	Gärung
Simcoe	30.94 g	Gärung
Cascade	23.14 g	Gärung
Amarillo	11.7 g	Gärung
Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ)	11.7 g	Gärung



Pilsener Malz	6.596 kg	98.3 %	4.5 EBC
CARAMÜNCH II®	0.114 kg	1.7 %	120 EBC
Gesamt	6.71 kg		



Hauptguss	25.5 Liter
Milchsäure (80%)	6.46 ml
Nachguss	15.66 Liter
Milchsäure (80%)	3.97 ml
Gesamt	41.16 Liter



Wyeast #1217-PC West Coast IPA  
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml



Traubenzucker 0.11414 kg Kochbeginn

!!!! 4 Whirlpoolgaben beachten !!!!  
Wasser: Bei Bru'n Water nachsehen!!  
Hefenahrung!!  
Bei 18 °C vergären.

Traubenzucker am Kochende zugeben.

Bei einer Gärtemperatur von 18 °C brauche ich 6,5 g / L Zucker oder 7.5 g / L Traubenzucker zum Karbonisieren. Von den 11,89 g / L Traubenzucker abgezogen ergibt das 4,39 g / L Traubenzucker Zugabe am Kochende. Daher die Stammwürze von 16,9 auf 16,2 °P reduziert, damit das Programm die Malzmenge nicht erhöht.

### Maischen

Einmaischen:	25.5 Liter Wasser auf 68 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 68 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 76 °C erhitzen und 2 min Rast einlegen.

## Läutern

Läutern  
vorbereiten

Maische in den Läutereimer schöpfen

Nachguss  
vorbereiten:

15.66 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:

34.22 g Warrior Hopfen untermischen

2. Hopfengabe:

10.79 g Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ) Hopfen untermischen

3. Hopfengabe:

Nach 45 min 17.11 g Amarillo Hopfen untermischen

4. Hopfengabe:

Nach 15 min 30.87 g Simcoe Hopfen untermischen

5. Hopfengabe:

Nach 30 min 23.25 g Cascade Hopfen untermischen

6. Hopfengabe:

Nach 0 min 23.25 g Centennial Hopfen untermischen

7. Hopfengabe:

Nach 0 min 23.25 g Amarillo Hopfen untermischen

8. Hopfengabe:

Nach 0 min 23.25 g Simcoe Hopfen untermischen



Traubenzucker 0.11414 kg

Am Kochende zugeben.

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

Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen

Hopfenseihen

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

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



Simcoe 34.84 g

Stopfen 1: 3 Tage



Cascade 27.04 g

Stopfen 1: 3 Tage



Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ) 15.34 g

Stopfen 1: 3 Tage



Simcoe 30.94 g

Stopfen 2: 3 Tage



Cascade 23.14 g

Stopfen 2: 3 Tage



Amarillo 11.7 g

Stopfen 2: 3 Tage



Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ) 11.7 g

Stopfen 2: 3 Tage