

NEIPA

Menge	21	Liter
Stammwürze	15	°P
Bittere	40	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	5	min
Farbe	11.7	EBC
CO2 Gehalt	4.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Plsener Malz	2.057	kg	40	%	3	EBC
Pale Ale Malz	2.057	kg	40	%	9	EBC
Weizenmalz hell	0.514	kg	10	%	3	EBC
Hafer Flocken	0.257	kg	5	%	2	EBC
Weizen Flocken	0.257	kg	5	%	3	EBC
Gesamt	5.142	kg				



Simcoe (Pellets) 13,9 % Alpha	25.2	g	70	min
Amarillo (Pellets) 8,2 % Alpha	12.6	g	-5	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	12.6	g	-5	min
Mosaic (Pellets) 10,4 % Alpha	12.6	g	-5	min
Amarillo	10.5	g	Gärung	
Citra	10.5	g	Gärung	
Mosaic	10.5	g	Gärung	
Amarillo	27.93	g	Gärung	
Citra	27.93	g	Gärung	
Mosaic	27.93	g	Gärung	



Hauptguss	18	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	11.61	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	29.61	Liter



Wyeast #1318 London Ale III
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml



Zucker (braun) 0.1197 kg Gärung

Maischen

Einmischen:	18 Liter Wasser auf 63 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 20 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:	11.61 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

	Würze zum Kochen bringen
1. Hopfengabe:	25.2 g Simcoe Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 75 min 12.6 g Amarillo Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 0 min 12.6 g Citra Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 0 min 12.6 g Mosaic Hopfen untermischen
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

Amarillo 10.5 g

1 Tag nach ankommen der Gärung (für ca 5-7 Tage)



Citra 10.5 g

1 Tag nach ankommen der Gärung (für ca 5-7 Tage)



Mosaic 10.5 g

1 Tag nach ankommen der Gärung (für ca 5-7 Tage)



Amarillo 27.93 g

2. Kalthopfung (für 3-5 Tage vor Abfüllung)



Citra 27.93 g

2. Kalthopfung (für 3-5 Tage vor Abfüllung)



Mosaic 27.93 g

2. Kalthopfung (für 3-5 Tage vor Abfüllung)



Zucker (braun) 0.1197 kg

Flaschengärung (bei ca. 22°C für 4,5g/L CO2) Auflösen in ca. 220ml Wasser