

Session IPA Chinook BT140 V3

Menge	135 Liter
Stammwürze	11.5 °P
Bittere	32 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	12 min
Farbe	13.1 EBC
CO2 Gehalt	4.5 g/Liter
Brauanlage	BT140



Pale Ale Malz	18.523 kg	65 %	6 EBC
Wiener Malz	4.275 kg	15 %	9 EBC
Münchener Malz	3.42 kg	12 %	20 EBC
CARAMELL	2.28 kg	8 %	25 EBC
Gesamt	28.497 kg		



VWH Hallertauer Chinook (Pellets) 10,5 % Alpha	57.28 g	75 min
Hallertauer Chinook (Pellets) 10,5 % Alpha	85.95 g	10 min
Hallertauer Chinook (Pellets) 10,5 % Alpha	113 g	0 min



Hauptguss	111.14 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Nachguss	78.09 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Gesamt	189.23 Liter



WLP002
Anzahl Einheiten: 1

400 g H. Chinook 3 g/l Hopstand 45 min
500 g H. Chinook 4 g/l Dry Hop 5 Tage

benötigte Gerätschaften

Maischen

Einmaischen:	111.14 Liter Wasser auf 68 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 25 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 76 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten:	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	78.09 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:	57.28 g Hallertauer Chinook Hopfen vorlegen Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 65 min 85.95 g Hallertauer Chinook Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 113 g Hallertauer Chinook 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	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem

Eintragen	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)