

Weizen IPA



Menge	20,0 Liter
Stammwürze	14,5 °P
Bittere	40 IBU
Nachisomerisierungszeit	0 min
Farbe	9,8 EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0 g/l
Brauanlage	Braumeister plus 20L



Weizenmalz hell	2.303 kg	42 %	4 EBC
Pale Ale Malz	2.248 kg	41 %	6.5 EBC
Oat Malt - Hafermalz	0.932 kg	17 %	6 EBC
Gesamt	5.484 kg		



Mosaic (Pellets) 13,3 % Alpha	7.99 g	80 min
Citra® (Pellets) 13,3 % Alpha	10.01 g	80 min
Citra® (Pellets) 13,3 % Alpha	4.87 g	10 min
Mosaic (Pellets) 13,3 % Alpha	13.55 g	10 min
Citra®	40 g	Gärung
Mosaic	40 g	Gärung



Hauptguss	24,13 Liter
Milchsäure (80%)	8,75 ml
Nachguss	5,32 Liter
Milchsäure (80%)	1,93 ml
Gesamt	29,45 Liter



Wyeast 3638 Bavarian Wheat
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

Gärtemperatur: 23 °C

Benötigte Gerätschaften

Braumeister plus 20L
Speidel Gärfass 30L

Maischen

Einmaischen:	24.13 Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)	Maische auf 45 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 50 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 1 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läuereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	5.32 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
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 Schaumköffel nachgießen.

Würze kochen

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	7.99 g Mosaic Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	10.01 g Citra® Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 70 min 4.87 g Citra® Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 0 min 13.55 g Mosaic Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 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)

Bei der Gärung



Citra® 40 g



Mosaic 40 g