

Weizen IPA



Menge	20,0 Liter
Stammwürze	14,0 °P
Bittere	37 IBU
Nachisomerisierungszeit	15 min
Farbe	9,2 EBC
CO ₂ -Gehalt	6,5 g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage



Weizen Hell	2.466 kg	50 %	4.8 EBC
Pilsener	1.233 kg	25 %	3 EBC
Wiener	1.233 kg	25 %	8 EBC
Gesamt	4.932 kg		



VWH Herkules (Pellets)	13.15 g	75 min
16,4 % Alpha		
Amarillo (Pellets) 8 %	9.86 g	5 min
Alpha		
Citra (Pellets) 13,8 %	6.57 g	5 min
Alpha		
Amarillo (Pellets) 8 %	1.81 g	-15 min
Alpha		
Citra (Pellets) 13,8 %	1.48 g	-15 min
Alpha		
Amarillo	22 g	Gärung
Citra	18 g	Gärung



Hauptguss	19,73 Liter
Milchsäure (80%)	6,74 ml
Nachguss	15,51 Liter
Milchsäure (80%)	5,30 ml
Gesamt	35,23 Liter



Wyeast 3068
Anzahl Einheiten: 1 zu 0,13 l

Maischen

Einmaischen:	19.73 Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (55°)	Maische auf 55 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.

Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
---------------------------	--

Abmaischen	Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.
------------	---

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
------------------------	-------------------------------------

Nachguss vorbereiten:	15.51 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:	13.15 g Herkules Hopfen vorlegen
---------------------	----------------------------------

Würze zum Kochen bringen

2. Hopfengabe:	Nach 70 min 9.86 g Amarillo Hopfen untermischen
----------------	---

3. Hopfengabe:	Nach 0 min 6.57 g Citra Hopfen untermischen
----------------	---

4. Hopfengabe:	Nach 20 min 1.81 g Amarillo Hopfen untermischen
----------------	---

5. Hopfengabe:	Nach 0 min 1.48 g Citra 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
-----------	---

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 22 g



Citra 18 g