

## Wheat Pale Ale (#2)



Braudatum	_____	
Anlage	Einkocher	
Menge	20,0	Liter
Stammwürze	14,0	°P
Alkohol	5,4	%vol
Bittere	40	IBU
Farbe	13	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	6,0	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

### Bemerkung

Bemerkungen etc.

### Zutaten



Pale Ale Malz	2,71 kg (55,0%) <input type="checkbox"/>	Centennial (9,4%)	21,9 g <input type="checkbox"/>	GOZDAWA Classic Belgian Witbier	1 <input type="checkbox"/> x
Torrefied Wheat	1,97 kg (40,0%) <input type="checkbox"/>	Centennial (9,4%)	4,0 g <input type="checkbox"/>		
Caramalz hell, CARAHELL®	0,25 kg (5,0%) <input type="checkbox"/>	Mosaic (12,0%)	4,8 g <input type="checkbox"/>		
		Motueka (5,7%)	27,1 g <input type="checkbox"/>		

### Stopfhopfen

Motueka	60,00 g <input type="checkbox"/>
Mosaic	30,00 g <input type="checkbox"/>



Profil 1

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	
Wasser	18,2	13,8	32,1	<input type="checkbox"/>

### Maischen

<b>Malz vorbereiten</b>	Pale Ale Malz Torrefied Wheat Caramalz hell, CARAHELL® <b>Gesamtschüttung</b>	2,71 kg (55,0%) 1,97 kg (40,0%) 0,25 kg (5,0%) <b>4,93 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	18,2 Liter	
<b>Maischvolumen</b>	21,9 Liter, ↑ 22,8 cm, ↓ 7,2 cm	
<b>Maischplan</b>	Einmaischen  Eiweißrast (57°) Maltoserast (60°-65°) Verzuckerung (70°-75°) Abmaischen (78°)	18,2 Liter Wasser auf 55°C erhitzen (ergibt 55°C nach Einmaischen). 0 min einmaischen. Maische auf 55°C erhitzen und 20 min rasten. Maische auf 63°C erhitzen und 40 min rasten. Maische auf 72°C erhitzen und 20 min rasten. Maische auf 78°C erhitzen und 0 min rasten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Nachguss</b>	13,8 Liter
<b>Läutern vorbereiten</b>	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
<b>Läutern</b>	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

## Würzekochen

<b>Vorderwürzehopfung</b>	Centennial (9,4%)	21,9 g
<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 11,5°P / 11,8°Brix
<b>Würzmenge Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 24,3 Liter bei 20°C / 25,3 Liter bei 100°C, ↑ 26,3 cm, ↓ 3,7 cm
<b>Hopfen</b>	Centennial (9,4%)	45 min nach Kochbeginn 4,0 g zugeben (Kochdauer 45 min)
	Mosaic (12,0%)	90 min nach Kochbeginn 4,8 g zugeben (Kochdauer 0 min)
	Motueka (5,7%)	90 min nach Kochbeginn 27,1 g zugeben (Kochdauer 0 min)
<b>Kochdauer</b>	90 min	
<b>Stammwürze Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,0°P / 14,4°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 20,0 Liter bei 20°C / 20,8 Liter bei 100°C, ↑ 21,7 cm, ↓ 8,3 cm
<b>Whirlpool</b>	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
<b>Nachisomerisierung</b>	Dauer 20 min	
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	

## Abseihen & Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,0°P / 14,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen	
<b>Würzmenge Anstellen</b>	____ Liter	
<b>Abgefüllte Speisemenge</b>	____ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	GOZDAWA Classic Belgian Witbier	1 Einheiten nach 0 Tag(e) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften	
<b>Stopfhopfen</b>	Motueka	60,00 g nach 0 Tag(e) zugeben und nach 4 Tag(e) entnehmen.
	Mosaic	30,00 g nach 0 Tag(e) zugeben und nach 4 Tag(e) entnehmen.
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten	