

# Pale Hops Hell



Braudatum		
Anlage	Meine Brauanlage	
Menge	16,0	Liter
Stammwürze	15,5	°P
Alkohol	6,0	%vol
Bittere	40	IBU
Farbe	6	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

## Zutaten



Pilsener Malz	3,74 kg (85,0%)	<input type="checkbox"/>
CARAFOAM	0,44 kg (10,0%)	<input type="checkbox"/>
Karamellmalz Pils	0,22 kg (5,0%)	<input type="checkbox"/>
Haferflocken		



Hallertauer Magnum (13,5%)	17,6 g	<input type="checkbox"/>
Callista (4,0%)	12,5 g	<input type="checkbox"/>
<b>Stopfhopfen</b>		
Callista	32,00 g	<input type="checkbox"/>



LalBrew Nottingham Ale	1 x	<input type="checkbox"/>
------------------------	-----	--------------------------



HQL II

Hauptguss	Nachguss	Gesamt	
Wasser 14,1	9,1	23,1	l

## Maischen

<b>Malz vorbereiten</b>	Pilsener Malz	3,74 kg (85,0%)
	CARAFOAM Karamellmalz Pils	0,44 kg (10,0%)
	Haferflocken	0,22 kg (5,0%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>4,39 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	14,1 Liter	
<b>Maischevolumen</b>	17,4 Liter, ↑ 17,1 cm, ↓ 12,6 cm	
<b>Maischplan</b>	Kombirast	14,1 Liter Wasser auf 72°C erhitzen (ergibt 67°C nach Einmaischen). 60 min einmaischen.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 10 min rasten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Nachguss</b>	9,1 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>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,1°P / 13.5°Brix
<b>Würzmenge Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 18,9 Liter bei 20°C / 19,7 Liter bei 100°C, ↑ 19,4 cm, ↓ 10,3 cm
<b>Hopfen</b>	Hallertauer Magnum (13,5%)	0 min nach Kochbeginn 17,6 g zugeben (Kochdauer 60 min)
	Callista (4,0%)	50 min nach Kochbeginn 12,5 g zugeben (Kochdauer 10 min)
<b>Kochdauer</b>	60 min	
<b>Stammwürze Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 15,5°P / 16.0°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 16,0 Liter bei 20°C / 16,7 Liter bei 100°C, ↑ 16,4 cm, ↓ 13,3 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 10 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: 15,5°P / 16.0°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen	
<b>Würzmenge Anstellen</b>	____ Liter	
<b>Abgefüllte Speisemenge</b>	____ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	LalBrew Nottingham Ale	1 Einheiten nach 0 Tag(e) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften	
<b>Stopfhopfen</b>	Callista	32,00 g nach 7 Tag(e) zugeben und nach 2 Tag(e) entnehmen.
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten	