

Pedro - El Dorado

American Pale Ale



Braudatum	_____	
Anlage	Einkocher	
Menge	23,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Alkohol	4,6	%vol
Bittere	40	IBU
Farbe	15	EBC
CO ₂ -Gehalt	2,3	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Pilsener Malz	4,47 kg (92,7%)	<input type="checkbox"/>	El Dorado (14,8%)	5,8 g	<input type="checkbox"/>
CARAMÜNCH II®	0,35 kg (7,3%)	<input type="checkbox"/>	El Dorado (14,8%)	11,5 g	<input type="checkbox"/>
			El Dorado (14,8%)	20,7 g	<input type="checkbox"/>
			El Dorado (14,8%)	20,0 g	<input type="checkbox"/>

Stopfhopfen

El Dorado	57,50 g	<input type="checkbox"/>
-----------	---------	--------------------------



Profil 1

	Hauptguss	<input type="checkbox"/>	Nachguss	<input type="checkbox"/>	Gesamt	
Wasser	16,9	<input type="checkbox"/>	13,7	<input type="checkbox"/>	30,6	l

Maischen

Malz vorbereiten	Pilsener Malz	4,47 kg (92,7%)
	CARAMÜNCH II®	0,35 kg (7,3%)
	Gesamtschüttung	4,82 kg
Hauptguss	16,9 Liter	
Maischvolumen	20,5 Liter, ↑ 21,3 cm, ↓ 8,4 cm	
Maischplan	Einmaischen	16,9 Liter Wasser auf 73°C erhitzen (ergibt 67°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67°C erhitzen und 60 min rasten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 5 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	13,7 Liter
Läutern vorbereiten	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.
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 10,6°P / 10,9°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 25,9 Liter bei 20°C / 27,0 Liter bei 100°C, ↑ 28,1 cm, ↓ 1,6 cm
Hopfen	El Dorado (14,8%)	0 min nach Kochbeginn 5,8 g zugeben (Kochdauer 60 min)
	El Dorado (14,8%)	30 min nach Kochbeginn 11,5 g zugeben (Kochdauer 30 min)
	El Dorado (14,8%)	50 min nach Kochbeginn 20,7 g zugeben (Kochdauer 10 min)
	El Dorado (14,8%)	60 min nach Kochbeginn 20,0 g zugeben (Kochdauer 0 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 23,0 Liter bei 20°C / 24,0 Liter bei 100°C, ↑ 24,9 cm, ↓ 4,8 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	
Abgefüllte Speisemenge	____ Liter	

Gärung

Stopfhopfen	El Dorado	57,50 g nach 0 Tag(e) zugeben und nach 5 Tag(e) entnehmen.
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten	