

Moshlag Eigen Kreation



| | | |
|-------------------------|------------------|---------|
| Braudatum | _____ | |
| Anlage | Erste Brauanlage | |
| Menge | 17,7 | Liter |
| Stammwürze | 15,0 | °P |
| Alkohol | 6,6 | %vol |
| Bittere | 12 | IBU |
| Farbe | 10 | EBC |
| CO ₂ -Gehalt | 4,5 | g/Liter |
| Reifezeit | 4 | Wochen |

Bemerkung

Rezept nicht fertig

Zutaten



| | | |
|-----------------|-----------------|--------------------------|
| Pale Ale Malz | 4,51 kg (80,0%) | <input type="checkbox"/> |
| Weizenmalz hell | 0,56 kg (10,0%) | <input type="checkbox"/> |
| Haferflocken | 0,56 kg (10,0%) | <input type="checkbox"/> |



| | | |
|--------------------------|--------|--------------------------|
| Citra 13.2 (13,2%) | 4,0 g | <input type="checkbox"/> |
| El Dorado 13.6 (13,6%) | 16,8 g | <input type="checkbox"/> |
| Nelson Sauvín 9.3 (9,3%) | 12,0 g | <input type="checkbox"/> |
| El Dorado 13.6 (13,6%) | 3,5 g | <input type="checkbox"/> |



| | | |
|-------------|-----|--------------------------|
| Vermont Ale | 1 x | <input type="checkbox"/> |
|-------------|-----|--------------------------|



| | | |
|--------------------|--------|--------------------------|
| Mangopüree Prodega | 2,00 l | <input type="checkbox"/> |
|--------------------|--------|--------------------------|



| | | | |
|------------------|-----------------|---------------|---------|
| Hauptguss | Nachguss | Gesamt | |
| Wasser | 21,41 | 7,27 | 28,68 l |

Maischen

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Malz vorbereiten | Pale Ale Malz 4,51 kg (80,0%) Weizenmalz hell 0,56 kg (10,0%) Haferflocken 0,56 kg (10,0%) Gesamtschüttung 5,63 kg | |
| Hauptguss | 21,41 Liter, ↑ 22,9 cm, ↓ 5,6 cm | |
| Maischevolumen | 25,6 Liter, ↑ 27,4 cm, ↓ 1,1 cm | |
| Maischplan | Einmaischen 21,4 Liter Wasser auf 59°C erhitzen (ergibt 55°C nach Einmaischen). 0 min einmaischen. Eiweissrast (Proteaserast) Maische auf 55°C erhitzen und 15 min rasten. Maltoserast (1. Verzuckerung) Maische auf 63°C erhitzen und 35 min rasten. Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung) Maische auf 73°C erhitzen und 20 min rasten. Abmaischen Maische auf 78°C erhitzen und 0 min rasten. | |
| Jodprobe | dunkelviolett/schwarz reichlich unvergärbare Stärke orange/braunrot kaum noch unvergärbare Stärke gelb/hellorange fertig (jodnormal) | |

Läutern

| | |
|----------------------------|---|
| Nachguss | 7,27 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: 13,1°P / 13,5°Brix |
| Würzmenge Kochbeginn | ____ Liter bei ____ °C | Zielwert: 20,3 Liter bei 20°C / 21,1 Liter bei 100°C , ↑ 22,6 cm , ↓ 5,9 cm |
| Hopfen | Citra 13.2 (13,2%) | 60 min nach Kochbeginn 4,0 g zugeben (Kochdauer 0 min) |
| | El Dorado 13.6 (13,6%) | 60 min nach Kochbeginn 16,8 g zugeben (Kochdauer 0 min) |
| | Nelson Sauvín 9.3 (9,3%) | 60 min nach Kochbeginn 12,0 g zugeben (Kochdauer 0 min) |
| | El Dorado 13.6 (13,6%) | 30 min nach Kochbeginn 3,5 g zugeben (Kochdauer 30 min) |
| Kochdauer | 60 min | |
| Stammwürze Kochende | ____ °P/°Brix | Zielwert: 15,0°P / 15,5°Brix |
| Würzmenge vor Hopfenseihen | ____ Liter bei ____ °C | Zielwert: 17,7 Liter bei 20°C / 18,4 Liter bei 100°C , ↑ 19,7 cm , ↓ 8,8 cm |
| Whirlpool | Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat. | |
| Nachisomerisierung | Dauer 5 min | |
| Würzmenge nach Hopfenseihen | ____ Liter bei ____ °C | |

Abseihen & Anstellen

| | | |
|-------------------------------|---|------------------------------|
| Hopfenseihen | Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen. | |
| Stammwürze Anstellen | ____ °P/°Brix | Zielwert: 15,0°P / 15,5°Brix |
| | Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen. | |
| Würzmenge Anstellen | ____ Liter | |
| Abgefüllte Speisemenge | ____ Liter | |

Gärung

| | | |
|-------------------|---|---|
| Hefe | Vermont Ale | 1 Einheit(en) zugeben. |
| Belüften | Die Würze gut belüften. | |
| Zusätze | Mangopürre Prodega | 2,00 l nach 10 Tag(e) zugeben Mangopürre nach Abschluss Gärung |
| Gärverlauf | Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten. | |