

IPA Simcoe

| | | |
|--------------------------|-----------|---------|
| Menge | 20 | Liter |
| Stammwürze | 13.7 | °P |
| Bittere | 50 | IBU |
| Nachisomerisierungs-Zeit | 0 | min |
| Farbe | 19.2 | EBC |
| CO2 Gehalt | 5 | g/Liter |
| Brauanlage | Bielmeier | |



| | | | | | | |
|--------------|-------|----|------|---|------|-----|
| Pilsener | 2.656 | Kg | 55.1 | % | 4 | EBC |
| Münchner | 1.557 | Kg | 32.3 | % | 22.5 | EBC |
| Cara Hell | 0.202 | Kg | 4.2 | % | 25 | EBC |
| Cara Red | 0.202 | Kg | 4.2 | % | 45 | EBC |
| Haferflocken | 0.202 | Kg | 4.2 | % | 4 | EBC |
| Gesamt | 4.82 | Kg | | | | |



| | | | | |
|-------------------------------|-------|---|--------|-----|
| Simcoe (Pellets) 13.1 % Alpha | 14.46 | g | 90 | min |
| Simcoe (Pellets) 13.1 % Alpha | 14.46 | g | 45 | min |
| Simcoe (Pellets) 13.1 % Alpha | 14.9 | g | 5 | min |
| Cascade | 30 | g | Gärung | |
| Simcoe | 53 | g | Gärung | |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 17.35 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 4.28 | ml |
| Nachguss | 13.27 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 3.27 | ml |
| Gesamt | 30.63 | Liter |



Wyeast #1056 - American Ale
Anzahl Einheiten: 1



Irish Moos 3 g Kochen

Maischen

| | | |
|------------------------|-------|---|
| Einmaischen: | 17.35 | Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Eiweißrast (57°) | | Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen. |
| Maltoserast (60°-65°) | | Maische auf 64 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen. |
| Verzuckerung (70°-75°) | | Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen. |
| Abmaischen (78°) | | Maische auf 78 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen. |

Läutern

| | |
|--|---|
| Läutern vorbereiten | Maische in den Läutereimer schöpfen |
| Nachguss vorbereiten: | 13.27 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

| | |
|---|---|
| Würze zum Kochen bringen | |
| 1. Hopfengabe: | 14.46 g Simcoe Hopfen untermischen |
| 2. Hopfengabe: | Nach 45 min 14.46 g Simcoe Hopfen untermischen |
| 3. Hopfengabe: | Nach 40 min 14.9 g Simcoe Hopfen untermischen |
| Kochen | Noch 5 min weiter kochen |
| Irish Moos 3 g 15 Minuten vor Kochende | |
| 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 |
| Speise abfüllen | 1 Liter Speise abfüllen |
| 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

| | |
|---|-----------------------------|
|  | Cascade 30 g Stopfhopfen |
|  | Simcoe 53 g Stopfhopfen |