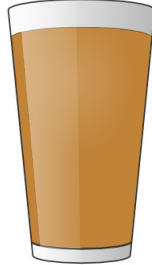


IPA Simcoe

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