

# Stone IPA IPA



Braudatum	_____	
Anlage	Klarstein 3XL	
Menge	50,0	Liter
Stammwürze	14,2	°P
Alkohol	6,2	%vol
Bittere	70	IBU
Farbe	16	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

## Bemerkung

Whirlpool/Hopstand bei 95 Grad für 15min.

Gärung bei 22°C bis ungefähr 3,2°P Restextrakt, dann auf 16°C abkühlen und von Hefe abziehen.

Hopfenstopfen bei 16°C, alle 12h durchmischen.

Nach 36h auf 1°C abkühlen und 5 Tage ruhen lassen.

Hopfen ablassen.

## Zutaten



Pale Ale Malz	6,61 kg (57,2%)	<input type="checkbox"/>
Wiener Malz	4,20 kg (36,3%)	<input type="checkbox"/>
CARARED®	0,75 kg (6,5%)	<input type="checkbox"/>



Hallertauer Chinook (14,0%)	33,8 g	<input type="checkbox"/>
Columbus (14,4%)	38,1 g	<input type="checkbox"/>
Centennial (10,7%)	67,5 g	<input type="checkbox"/>



Gozdawa Pure Ale Yeast 7 PAY7	1 x	<input type="checkbox"/>
-------------------------------	-----	--------------------------



	Ziegelhausen Hauptguss		Nachguss		Gesamt	
Wasser	42,75	<input type="checkbox"/>	22,84	<input type="checkbox"/>	65,59	l
Calciumsulfat-Dihydrat (CaSO <sub>4</sub> ) (100%)	21,46	<input type="checkbox"/>	11,47	<input type="checkbox"/>	32,93	g

## Maischen

<b>Malz vorbereiten</b>	Pale Ale Malz Wiener Malz CARARED® <b>Gesamtschüttung</b>	6,61 kg (57,2%) 4,20 kg (36,3%) 0,75 kg (6,5%) <b>11,55 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	42,75 Liter, ↑ 36,7 cm, ↓ 17,3 cm	
<b>Maischevolumen</b>	51,4 Liter, ↑ 44,2 cm, ↓ 9,8 cm	
<b>Maischplan</b>	Einmaischen Maltoserast (1. Verzuckerung) Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung) Abmaischen	42,7 Liter Wasser auf 72°C erhitzen (ergibt 66°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen. Maische auf 66°C erhitzen und 30 min rasten. Maische auf 74°C erhitzen und 30 min rasten. Maische auf 78°C erhitzen und 1 min rasten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Nachguss</b>	22,84 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: 13,0°P / 13,4°Brix
<b>Würzmenge Kochbeginn</b>	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 54,5 Liter bei 20°C / 56,8 Liter bei 100°C , ↑ 48,8 cm , ↓ 5,2 cm
<b>Hopfen</b>	Hallertauer Chinook (14,0%) Columbus (14,4%) Centennial (10,7%)	0 min nach Kochbeginn 33,8 g zugeben (Kochdauer 90 min) 0 min nach Kochbeginn 38,1 g zugeben (Kochdauer 90 min) 90 min nach Kochbeginn 67,5 g zugeben (Kochdauer 0 min)
<b>Kochdauer</b>	90 min	
<b>Stammwürze Kochende</b>	___ °P/°Brix	Zielwert: 14,2°P / 14,6°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 50,0 Liter bei 20°C / 52,1 Liter bei 100°C , ↑ 44,7 cm , ↓ 9,3 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 25 min	

## Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	___ °P/°Brix	Zielwert: 14,2°P / 14,6°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	___ Liter	
<b>Wassermenge für Verdünnung</b>	___ Liter	
<b>Abgefüllte Speisemenge</b>	___ Liter	
<b>Anstellmenge</b>	___ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	Gozdawa Pure Ale Yeast 7 PAY7 1 Einheit(en) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften.
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.