

TAG TEAM IPA (#34)

NEIPA



Braudatum	_____	
Anlage	55 Liter Anlage	
Menge	48,0	Liter
Stammwürze	15,0	°P
Alkohol	6,4	%vol
Bittere	35	IBU
Farbe	10	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Restalkalität	-14,45	°dH
Reifezeit	3	Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: sudlachs

Datum: 18.03.2019

Sorte: India Pale Ale (NEIPA)

Bemerkungen auf MMuM beachten.....

Brauwasser eingestellt mit Hilfe MMuM



Übersicht Brauwasser nach Aufbereitung

Restalkalität:

-2.4 mmol/l (-6,7°dH)

pH: 5.61 ± 0.2

Ionenprofil

Kalzium:

97.9 mg/l

Magnesium:

2.8 mg/l

Sulfat:

115.3 mg/l

Chlorid:

53.2 mg/l

Natrium:

4.8 mg/l

Zutaten



Pale Ale	9,65 kg (69,5%)	<input type="checkbox"/>	Columbus USA 2020 (15,0%)	7,0 g	<input type="checkbox"/>	Verdant IPA 4 x	<input type="checkbox"/>
Haferflocken	1,92 kg (13,8%)	<input type="checkbox"/>	Comet DE 2021 (9,3%)	168,0 g	<input type="checkbox"/>		
Münchener Malz I	1,39 kg (10,0%)	<input type="checkbox"/>	Columbus USA 2020 (15,0%)	168,0 g	<input type="checkbox"/>		
Weizen Hell	0,69 kg (5,0%)	<input type="checkbox"/>	Stopfhopfen				
Sauermalz	0,24 kg (1,7%)	<input type="checkbox"/>	Galaxy AUS 2021	200,00 g	<input type="checkbox"/>		
			Sultana USA 2019	200,00 g	<input type="checkbox"/>		



Schweich

	Hauptguss		Nachguss		Gesamt	
Wasser	38,89	<input type="checkbox"/>	26,04	<input type="checkbox"/>	64,94	l
Milchsäure (80%)	3,89	<input type="checkbox"/>	2,60	<input type="checkbox"/>	6,49	ml
Calciumsulfat-Dihydrat (CaSO ₄) (100%)	7,39	<input type="checkbox"/>	4,95	<input type="checkbox"/>	12,34	g
Calciumchlorid-Dihydrat (CaCl ₂) (33%)	6,22	<input type="checkbox"/>	4,17	<input type="checkbox"/>	10,39	g

Maischen

Malz vorbereiten	Pale Ale	9,65 kg (69,5%)
	Haferflocken	1,92 kg (13,8%)
	Münchener Malz I	1,39 kg (10,0%)
	Weizen Hell	0,69 kg (5,0%)
	Sauermalz	0,24 kg (1,7%)
	Gesamtschüttung	13,89 kg
Hauptguss	38,89 Liter, ↑ 24,5 cm, ↓ 18,5 cm	
Maischvolumen	49,3 Liter, ↑ 31,0 cm, ↓ 12,0 cm	
Maischplan	Einmaischen	38,9 Liter Wasser auf 62°C erhitzen (ergibt 57°C nach Einmaischen). 10 min einmaischen.
	2. Rast	Maische auf 68°C erhitzen und 60 min rasten.
	Abmaischen	Maische auf 77°C erhitzen und 3 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	26,04 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 Tuba Sieb nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Columbus USA 2020 (15,0%)	7,0 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	___ °P/°Brix	Zielwert: 14,0°P / 14.4°Brix
Würzmenge Kochbeginn	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 51,6 Liter bei 20°C / 53,7 Liter bei 100°C , ↑ 33,8 cm , ↓ 9,2 cm
Hopfen		
Kochdauer	60 min	
Stammwürze Kochende	___ °P/°Brix	Zielwert: 15,0°P / 15.5°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 48,0 Liter bei 20°C / 50,0 Liter bei 100°C , ↑ 31,4 cm , ↓ 11,6 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Würzekühler in Betrieb nehmen. Wenn WP Hopfengabe nach 5min ausser Betrieb nehmen > Hopfengabe und 15min ruhen lassen, danach Kühler wieder in Betrieb nehmen. .	
Nachisomerisierung	Dauer 5 min Comet DE 2021 (9,3%) 5 min nach Kochende 168,0 g zugeben Columbus USA 2020 (15,0%) 5 min nach Kochende 168,0 g zugeben	
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	Verdant IPA	4 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Stopfhopfen	Galaxy AUS 2021	200,00 g nach 4 Tag(e) zugeben und nach 5 Tag(e) entnehmen.
	Sultana USA 2019	200,00 g nach 4 Tag(e) zugeben und nach 5 Tag(e) entnehmen.
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	