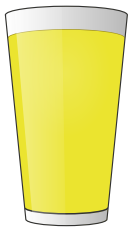


## Strange Pleasure (Oat White IPA) (#28)



Braudatum

Anlage

Menge

Stammwürze

Alkohol

Bittere

Farbe

CO<sub>2</sub>-Gehalt

Wasserprofil

Restalkalität

Reifezeit

Yato+34L Topf (Maischen/Kochen)+Hobbock (Läutern / Gären)

22,0

Liter

14,5

°P

6,0

%vol

45

IBU

8

EBC

6,0

g/Liter

40% VE Wasser

0,00

°dH

4

Wochen

### Bemerkungen

12,84[https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=607&inhaltmitte=rezept&suche\\_begriff=DC&suche\\_order=Empfehlungen%20absteigend](https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=607&inhaltmitte=rezept&suche_begriff=DC&suche_order=Empfehlungen%20absteigend)

Aufbereitung Wasser:

Hauptguss

8,56 l VE Wasser + 12,84 l normal

CaSO<sub>4</sub> (2 H<sub>2</sub>O) 4,3g

CaCl (2 H<sub>2</sub>O) 2,2g

Milchsäure (80%) 5,1ml

Nachguss

3,28 l VE Wasser + 4,92 l normal

CaSO<sub>4</sub> (2 H<sub>2</sub>O) 1,7g

CaCl (2 H<sub>2</sub>O) 0,8g

Milchsäure (80%) 1,9ml

Wasserwerte aufbereitet [mg/l]

Kationen:

Calcium 131,54

Magnesium 10,26

Natrium 6,64

Anionen:

Hydrogencarbonat 6,92

Chlorid 71,81

Sulfat 131,80

Phosphat 0,00

Lactat 227,94

Berechnete Werte: [°dH]

Restalkalität

-5,28

PH: 5,65

## Zutaten



Weizenmalz hell	2,31 kg (41,0%)	<input type="checkbox"/>	Simcoe (12,8%)	10,0 g	<input type="checkbox"/>	GUTMANN - Stripped 1 x	<input type="checkbox"/>
Pilsener Malz	2,31 kg (41,0%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,3%)	10,0 g	<input type="checkbox"/>		
Hafermalz	1,01 kg (18,0%)	<input type="checkbox"/>	Simcoe (12,8%)	10,0 g	<input type="checkbox"/>		
			Cascade US (6,1%)	10,1 g	<input type="checkbox"/>		
			Citra (12,3%)	10,0 g	<input type="checkbox"/>		
			Cascade US (6,1%)	10,1 g	<input type="checkbox"/>		
			Simcoe (12,8%)	15,0 g	<input type="checkbox"/>		
			Cascade US (6,1%)	15,0 g	<input type="checkbox"/>		

### Stopfhopfen

Simcoe	30,8 g	<input type="checkbox"/>
Cascade US	30,8 g	<input type="checkbox"/>
Citra	30,8 g	<input type="checkbox"/>

## Maischen

<b>Hauptguss vorbereiten</b>	21,4 Liter Wasser auf 47°C erhitzen 3,6 ml Milchsäure 80% zugeben	
<b>Malz vorbereiten</b>	Weizenmalz hell 2,31 kg (41,0%) Pilsener Malz 2,31 kg (41,0%) Hafermalz 1,01 kg (18,0%) <b>Gesamtschüttung</b> 5,63 kg	
<b>Maischevolumen</b>	25,3 Liter, ↑ 25,3 cm, ↓ 9,7 cm	
<b>Einmaischen</b>	bei 47°C	
<b>Rasten</b>	Weizenrast (45°) Maltoserast (60°-65°) Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 45°C erhitzen und 20 min Rast einlegen Maische auf 63°C erhitzen und 35 min Rast einlegen Maische auf 72°C erhitzen und 25 min Rast einlegen
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Nachguss vorbereiten</b>	8,2 Liter Wasser auf 78°C erhitzen 1,4 ml Milchsäure 80% zugeben	
<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>Vorderwürzehopfung</b>	Simcoe (12,8%) Citra (12,3%)	10,0 g 10,0 g
<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen	
<b>Stammwürze Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,2°P / 13,6°Brix
<b>Würzmenge Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 24,2 Liter bei 20°C / 25,2 Liter bei 100°C, ↑ 25,2 cm, ↓ 9,8 cm
<b>Hopfen</b>	Simcoe (12,8%) Cascade US (6,1%) Citra (12,3%) Cascade US (6,1%)	50 min nach Kochbeginn 10,0 g zugeben (Kochdauer 10 min) 50 min nach Kochbeginn 10,1 g zugeben (Kochdauer 10 min) 55 min nach Kochbeginn 10,0 g zugeben (Kochdauer 5 min) 55 min nach Kochbeginn 10,1 g zugeben (Kochdauer 5 min)
<b>Kochdauer</b>	60 min	
<b>Stammwürze Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,5°P / 14,9°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 22,0 Liter bei 20°C / 22,9 Liter bei 100°C, ↑ 22,9 cm, ↓ 12,1 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 5 min Simcoe (12,8%) Cascade US (6,1%)	5 min nach Kochende 15,0 g zugeben 5 min nach Kochende 15,0 g zugeben
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	

## Abseihen & Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,5°P / 14,9°Brix
	Wenn gewünscht die Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen	
<b>Würzmenge Anstellen</b>	____ Liter	
<b>Abgefüllte Speisemenge</b>	____ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	GUTMANN - Stripped	1 Einheiten nach 0 Tag(e) zugeben
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften	
<b>Stopfhopfen</b>	Simcoe Cascade US Citra	30,8 g nach 0 Tag(e) zugeben 30,8 g nach 0 Tag(e) zugeben 30,8 g nach 0 Tag(e) zugeben
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten	