

Strange Pleasure (Oat White IPA) (#28)



Braudatum		
Anlage	Yato+34L Topf (Maischen/Kochen)+Hobbock (Läutern / Gären)	
Menge	22,0	Liter
Stammwürze	14,5	°P
Alkohol	6,0	%vol
Bittere	45	IBU
Farbe	8	EBC
CO ₂ -Gehalt	6,0	g/Liter
Wasserprofil	40% VE Wasser	
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkungen

12,84https://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

CaSO₄ (2 H₂O) 4,3g
CaCl (2 H₂O) 2,2g
Milchsäure (80%) 5,1ml

Nachguss

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

CaSO₄ (2 H₂O) 1,7g
CaCl (2 H₂O) 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

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

Läutern

Nachguss vorbereiten	8,2 Liter Wasser auf 78°C erhitzen 1,4 ml Milchsäure 80% zugeben	
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 Schaumlöffel nachgiessen.	

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Simcoe (12,8%) Citra (12,3%)	10,0 g 10,0 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,2°P / 13,6°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 24,2 Liter bei 20°C / 25,2 Liter bei 100°C, ↑ 25,2 cm, ↓ 9,8 cm
Hopfen	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)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,5°P / 14,9°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 22,0 Liter bei 20°C / 22,9 Liter bei 100°C, ↑ 22,9 cm, ↓ 12,1 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat	
Nachisomerisierung	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
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

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

Gärung

Hefe	GUTMANN - Stripped	1 Einheiten nach 0 Tag(e) zugeben
Belüften	Die Würze gut belüften	
Stopfhopfen	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
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten	