

Cherry Cat (#30) Catharina Sour



Braudatum		
Menge	25,5	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Zusätze <i>Gärung</i>	2,4	°P
Bittere	11	IBU
Farbe	19	EBC
Alkohol	5,1	%vol
CO ₂ -Gehalt	6,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

ACHTUNG! Best Practices der Philly Sour lesen. Zugabe des Fruchtsaft nach etwa 2 Tagen Hauptgärung!

Höhere Maischetemperatur -> weniger Säure
Mehr Spezialmalz -> weniger Säure

Fruchtzugabe in den 1-2 Tagen erhöht die Säureproduktion
Fruchtzugabe in der Mitte (2-4 Tage) erhöht den Vergärgrad
Zugaben nach der Hauptgärung kann in unvollständiger Vergärung resultieren!

Empfohlene Vergärtemperatur: 22-30°
In den ersten 2 Tagen wird Milchsäure gebildet, dann Alkohol!

Zutaten



STAMAG Pilsner 1,90 kg (45,0%) ☐
STAMAG Weizen hell 2,10 kg (49,8%) ☐
STAMAG Karamell extrahell Birke 0,22 kg (5,2%) ☐



Ekuanot (US) 3,3 g ☐
Ekuanot (US) 5,4 g ☐



Lallemand WildBrew Philly Sour 2 ☐



Sauerkirschsaft 5,00 L ☐
Irish Moss 3,00 g ☐
Reisspelzen 75,00 g ☐



1. Wiener Hochquellwasser

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	26,2	5,8	31,95	L	<input type="checkbox"/>

Speidel Braumeister 20L Plus

Maischen

Malz	STAMAG Pilsner	1,90 kg (45,0%)
	STAMAG Weizen hell	2,10 kg (49,8%)
	STAMAG Karamell extrahell Birke	0,22 kg (5,2%)
	Gesamtschüttung	4,22 kg
Zusätze	Reisspelzen	75,00 g
Hauptguss	26,2 Liter	↑ 28,8 cm ↓ 16,2 cm
Maischevolumen	29,3 Liter	↑ 32,3 cm ↓ 12,7 cm
Maischplan	Einmaischen	26,2 Liter Wasser auf 67°C erhitzen und 4,22 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 64°C 2 min halten.
	Kombirast	Maische auf 67°C erhitzen und 75 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min halten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	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.	
Nachguss	5,8 Liter	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.	

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 8,8°P / 9.1°Brix / mit Zusätzen: 8,8°P / 9.1°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 27,9 Liter bei 20°C / 29,1 Liter bei 100°C , ↑ 32,0 cm , ↓ 13,0 cm
Hopfen	Ekuanot (US) (13,8%)	3,3 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min)
	Ekuanot (US) (13,8%)	5,4 g nach 40 min zugeben (Kochdauer 20 min)
Zusätze	Irish Moss	3,00 g nach 50 min zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 9,6°P / 9.9°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 25,5 Liter bei 20°C / 26,6 Liter bei 100°C , ↑ 29,3 cm , ↓ 15,7 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 4 min	

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 9,6°P / 9.9°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Lallemand WildBrew Philly Sour 2 Einheit(en) zugeben.	
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Zusätze	Sauerkirschsaft	5,00 L nach 2 Tag(e) zugeben
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	
Bemerkung	Vergären bei etwa 25°C	
	LalBrew Pitching Rate Calculator: Windsor / 11,6° Plato / 22,0L / 25,0°C = 17,8g	