

Schopfschoppe - Indian Pale Ale -> Elefantentritt



Menge 25,0 Liter
 Stammwürze 17,0 °P
 Bittere 64 IBU
 Nachisomerisierungszeit 10 min
 Farbe 16,1 EBC
 CO₂-Gehalt 5,0 g/l
 Brauanlage [Meine Brauanlage](#)



Pilsener Malz 5.34 kg 74 % 3 EBC
 Münchner Malz II 1.443 kg 20 % 23 EBC
 Caramalz hell, CARAHELL® 0.433 kg 6 % 25 EBC
 Gesamt 7.217 kg



VWH Amarillo (Pellets) 7 % Alpha 21.54 g 90 min
 Amarillo (Pellets) 7 % Alpha 10.77 g 80 min
 Simcoe (Pellets) 11,5 % Alpha 37.7 g 80 min
 Amarillo (Pellets) 7 % Alpha 6.28 g 10 min
 Amarillo (Pellets) 7 % Alpha 13.46 g 0 min
 Amarillo 25 g Gärung
 Stopfen nach Gärungsbeginn



Hauptguss 21,65 Liter
 Milchsäure (80%) 2,95 ml
 Nachguss 19,78 Liter
 Milchsäure (80%) 2,70 ml
 Gesamt 41,43 Liter



Fermentis SAFALE S-04
 Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Bemerkungen etc.

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
 Läuterbottich 30 Liter
 Sudpfanne 37 Liter

Maischen

Einmaischen:	21.65 Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 55 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 90 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	19.78 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!). Bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	21.54 g Amarillo Hopfen vorlegen Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 10 min 10.77 g Amarillo Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 0 min 37.7 g Simcoe Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 70 min 6.28 g Amarillo Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 10 min 13.46 g Amarillo Hopfen untermischen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
--------------	--

Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht, die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.
Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)	

Bei der Gärung



Amarillo 25 g
Stopfen nach Gärungsbeginn