

## Schopfschoppe - Citra Singlehop Pale Ale



Menge	35,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	35	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	11,1	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Pale Ale Malz	3.375	kg	44.4	%	7	EBC
Pilsener Malz	3.375	kg	44.4	%	3	EBC
Münchener Malz II	0.851	kg	11.2	%	23	EBC
Gesamt	7.602	kg				



Citra (Pellets) 12 % Alpha	6.06	g	70	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	12.12	g	20	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	12.12	g	10	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	12.12	g	5	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	18.19	g	0	min



Hauptguss	26,61	Liter
Milchsäure (80%)	3,63	ml
Nachguss	28,19	Liter
Milchsäure (80%)	3,84	ml
Gesamt	54,80	Liter



Fermentis SAFALE US-05  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

Einmaischen:	26.61	Liter Wasser auf 67 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 67 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 78 °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:	28.19 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 Schaumköffel nachgießen.

### Würze kochen

	Würze zum Kochen bringen
1. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.06 g Citra Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 50 min 12.12 g Citra Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 12.12 g Citra Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 5 min 12.12 g Citra Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 5 min 18.19 g Citra 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)