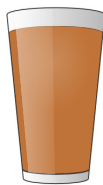


Schopfschoppe - Sierra Nevada Pale Ale



Menge	33,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	37	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	23,3	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Maris Otter Pale Ale Malz	6.37	kg	91.7	%	7	EBC
CARAMÜNCH II®	0.577	kg	8.3	%	120	EBC
Gesamt	6.947	kg				



Hallertauer Magnum (Pellets)	14,7	% Alpha	11.09	g	60	min
Spalter Select (Pellets)	6,4	% Alpha	11.09	g	30	min
Cascade (Pellets)	6,9	% Alpha	22.17	g	10	min
Cascade (Pellets)	6,9	% Alpha	44.34	g	0	min



Hauptguss	24,31	Liter
Milchsäure (80%)	3,31	ml
Nachguss	23,90	Liter
Milchsäure (80%)	3,26	ml
Gesamt	48,21	Liter



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

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Einmaischen:	24.31	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 20 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:	23.9 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

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	Nach 10 min 11.09 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 30 min 11.09 g Spalter Select Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 20 min 22.17 g Cascade Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 10 min 44.34 g Cascade 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)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5