

Schopfschoppe - BrewDog American Pale Ale (#1)



Braudatum	_____	
Anlage	Meine Brauanlage	
Menge	38,0	Liter
Stammwürze	14,0	°P
Alkohol	5,4	%vol
Bittere	35	IBU
Farbe	15	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

Gärung 19°C

Zutaten



Maris Otter Pale Ale Malz 7,59 kg (85,0%)
 Münchner Malz II 1,34 kg (15,0%)



Amarillo 15,8 g (7,0%)
 Simcoe 23,8 g (11,5%)
 Amarillo 23,8 g (7,0%)
 Simcoe 15,8 g (11,5%)



Wyeast #1056 American Ale 2 x



Profil 1

	Hauptguss		Nachguss		Gesamt
Wasser	31,24 <input type="checkbox"/>		26,51 <input type="checkbox"/>		57,75

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter

Läuterbottich 30 Liter

Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Malz vorbereiten	Maris Otter Pale Ale Malz 7,59 kg (85,0%) Münchner Malz II 1,34 kg (15,0%) Gesamtschüttung 8,92 kg
Hauptguss	31,24 Liter, ↑ 26,1 cm, ↓ 5,9 cm
Maischevolumen	37,9 Liter, ↑ 31,8 cm, ↓ 0,2 cm
Maischplan	Einmaischen 31,2 Liter Wasser auf 70°C erhitzen (ergibt 63°C nach Einmaischen). 0 min einmaischen. Kombirast (66°-69°) Maische auf 63°C erhitzen und 75 min rasten. Abmaischen (78°) Maische auf 78°C erhitzen und 0 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz reichlich unvergärbare Stärke orange/braunrot kaum noch unvergärbare Stärke gelb/hellorange fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	26,51 Liter
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

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 11,3°P / 11,6°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 47,2 Liter bei 20°C / 49,1 Liter bei 100°C, ↑ 39,1 cm, ↓ 7,9 cm
Hopfen	Amarillo (7,0%)	0 min nach Kochbeginn 15,8 g zugeben (Kochdauer 90 min)
	Simcoe (11,5%)	0 min nach Kochbeginn 23,8 g zugeben (Kochdauer 90 min)
	Amarillo (7,0%)	90 min nach Kochbeginn 23,8 g zugeben (Kochdauer 0 min)
	Simcoe (11,5%)	90 min nach Kochbeginn 15,8 g zugeben (Kochdauer 0 min)
Kochdauer	90 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,0°P / 14,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 38,0 Liter bei 20°C / 39,6 Liter bei 100°C, ↑ 31,5 cm, ↓ 15,5 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 15 min	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,0°P / 14,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	
Abgefüllte Speisemenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Wyeast #1056 American Ale	2 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	