

# Schopfschoppe - Citra Singlehop Pale Ale (#14)



Braudatum		
Menge	38,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	35	IBU
Farbe	11	EBC
Alkohol	5,0	%vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

## Zutaten



Maris Otter Pale Ale Malz	3,66 kg (44,4%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	7,2 g	<input type="checkbox"/>	Fermentis SAFALE US-05 2	<input type="checkbox"/>
Pilsener Malz	3,66 kg (44,4%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	14,4 g	<input type="checkbox"/>		
Münchener Malz II	0,92 kg (11,2%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	28,7 g	<input type="checkbox"/>		
			Citra (12,0%)	21,5 g	<input type="checkbox"/>		



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	28,9	28,2	57,10		<input type="checkbox"/>

## Meine Brauanlage

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
 Läuterbottich 30 Liter  
 Sudpfanne 50 Liter

## Maischen

<b>Malz</b>	Maris Otter Pale Ale Malz	3,66 kg (44,4%)
	Pilsener Malz	3,66 kg (44,4%)
	Münchener Malz II	0,92 kg (11,2%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>8,25 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	28,9 Liter	↑ 24,2 cm ↓ 7,8 cm
<b>Maischevolumen</b>	35,1 Liter	↑ 29,4 cm ↓ 2,6 cm
<b>Maischplan</b>	Einmaischen	28,9 Liter Wasser auf 67°C erhitzen (ergibt 67°C nach Einmaischen). 0 min einmaischen.
	Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67°C erhitzen und 60 min rasten.
	Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 78°C erhitzen und 10 min rasten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 min rasten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Vorbereitung</b>	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.
<b>Nachguss</b>	28,2 Liter
<b>Läutern</b>	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

## Würzekochen

<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze bei Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 10,5°P / 10,8°Brix
<b>Würzmenge bei Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 47,2 Liter bei 20°C / 49,1 Liter bei 100°C , ↑ 39,1 cm , ↓ 7,9 cm
<b>Hopfen</b>	Citra (12,0%) Citra (12,0%) Citra (12,0%)	7,2 g nach 20 min zugeben (Kochdauer 70 min) 14,4 g nach 70 min zugeben (Kochdauer 20 min) 28,7 g nach 82 min zugeben (Kochdauer 8 min)
<b>Kochdauer</b>	90 min	
<b>Stammwürze bei Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 38,0 Liter bei 20°C / 39,6 Liter bei 100°C , ↑ 31,5 cm , ↓ 15,5 cm
<b>Whirlpool</b>	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
<b>Nachisomerisierung</b>	Dauer 15 min Citra (12,0%)	21,5 g 0 min nach Kochende zugeben

## Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	____ Liter	
<b>Wassermenge für Verdünnung</b>	____ Liter	
<b>Anstellmenge</b>	____ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	Fermentis SAFALE US-05	2 Einheit(en) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften.	
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	