

Schopfschoppe - Citra Singlehop Pale Ale (#16)



Braudatum		
Menge	36,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	35	IBU
Farbe	11	EBC
Alkohol	5,0	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Maris Otter Pale Ale Malz	3,47 kg (44,4%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	6,8 g	<input type="checkbox"/>	Fermentis SAFALE US-05 2	<input type="checkbox"/>
Pilsener Malz	3,47 kg (44,4%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	13,6 g	<input type="checkbox"/>		
Münchener Malz II	0,88 kg (11,2%)	<input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	27,2 g	<input type="checkbox"/>		
			Citra (12,0%)	20,4 g	<input type="checkbox"/>		



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	27,4	27,3	54,69		<input type="checkbox"/>

Meine Brauanlage

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
 Läuterbottich 30 Liter
 Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Malz	Maris Otter Pale Ale Malz	3,47 kg (44,4%)
	Pilsener Malz	3,47 kg (44,4%)
	Münchener Malz II	0,88 kg (11,2%)
	Gesamtschüttung	7,82 kg
Hauptguss	27,4 Liter	↑ 22,9 cm ↓ 9,1 cm
Maischevolumen	33,2 Liter	↑ 27,8 cm ↓ 4,2 cm
Maischplan	Einmaischen	27,4 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.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	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.
Nachguss	27,3 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 10,4°P / 10,7°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 45,2 Liter bei 20°C / 47,1 Liter bei 100°C , ↑ 37,4 cm , ↓ 9,6 cm
Hopfen	Citra (12,0%) Citra (12,0%) Citra (12,0%)	6,8 g nach 20 min zugeben (Kochdauer 70 min) 13,6 g nach 70 min zugeben (Kochdauer 20 min) 27,2 g nach 82 min zugeben (Kochdauer 8 min)
Kochdauer	90 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 36,0 Liter bei 20°C / 37,5 Liter bei 100°C , ↑ 29,8 cm , ↓ 17,2 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 Citra (12,0%)	20,4 g 0 min nach Kochende zugeben

Anstellen

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

Gärung

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