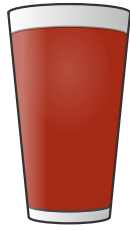


## Schopfschoppe - Irish Red Ale (#6)



|                         |      |         |
|-------------------------|------|---------|
| Braudatum               |      |         |
| Menge                   | 38,0 | Liter   |
| Stammwürze              | 12,2 | °P      |
| Bittere                 | 22   | IBU     |
| Farbe                   | 30   | EBC     |
| Alkohol                 | 4,6  | %vol    |
| CO <sub>2</sub> -Gehalt | 5,0  | g/Liter |
| Reifezeit               | 4    | Wochen  |

### Bemerkung

Gärtemperatur: 16°-17 °C

>>> Hopfen ersetzt durch Saazer

### Zutaten



|                           |  |                          |                                 |                        |                            |
|---------------------------|--|--------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Maris Otter Pale Ale Malz | 7,06 kg (91,5%) <input type="checkbox"/> | Saazer (3,4%)            | 59,4 g <input type="checkbox"/> | Danstar Nottingham Ale | 2 <input type="checkbox"/> |
| Caramalz hell, CARAHELL®  | 0,54 kg (7,0%) <input type="checkbox"/>  | East Kent Golding (5,7%) | 19,8 g <input type="checkbox"/> |                        |                            |
| Röstgerste unvermälzt     | 0,12 kg (1,5%) <input type="checkbox"/>  | Saazer (3,4%)            | 19,8 g <input type="checkbox"/> |                        |                            |



|        | Hauptguss | Nachguss | Gesamt | L | <input type="checkbox"/> |
|--------|-----------|----------|--------|---|--------------------------|
| Wasser | 27,0      | 26,1     | 53,08  |   |                          |

### Meine Brauanlage

#### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter

Läuterbottich 30 Liter

Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
| <b>Malz</b>           | Maris Otter Pale Ale Malz                                   | 7,06 kg (91,5%)   |
|                       | Caramalz hell, CARAHELL®                                    | 0,54 kg (7,0%)  |
|                       | Röstgerste unvermälzt                                       | 0,12 kg (1,5%)  |
|                       | <b>Gesamtschüttung</b>                                      | <b>7,72 kg</b>  |
| <b>Hauptguss</b>      | 27,0 Liter  | ↑ 22,6 cm ↓ 9,4 cm  |
| <b>Maischevolumen</b> | 32,8 Liter  | ↑ 27,5 cm ↓ 4,5 cm  |
| <b>Maischplan</b>     | Einmaischen   | 27,0 Liter Wasser auf 73°C erhitzen und 7,72 kg Malz (0°C) zuschütten.<br>Temperatur von 65°C 0 min halten. |
|                       | Kombirast (66°-69°)   | Maische auf 65°C erhitzen und 60 min halten.  |
|                       | Abmaischen (78°)  | Maische auf 76°C erhitzen und 0 min halten.   |
| <b>Jodprobe</b>       | dunkelviolett/schwarz<br>orange/braunrot<br>gelb/hellorange | reichlich unvergärbare Stärke<br>kaum noch unvergärbare Stärke<br>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>     | 26,1 Liter  |
| <b>Läutern</b>      | Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.  |

## Würzekochen

|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
| <b>Vorderwürzehopfung</b>         | Saazer (3,4%)  | 59,4 g  |
| <b>Aufheizen</b>                  | Würze auf 100°C erhitzen.  |   |
| <b>Stammwürze bei Kochbeginn</b>  | ____ °P/°Brix  | Zielwert: 10,6°P / 10,9°Brix  |
| <b>Würzmenge bei Kochbeginn</b>   | ____ Liter bei ____ °C   | Zielwert: 43,7 Liter bei 20°C / 45,5 Liter bei 100°C , ↑<br>36,2 cm , ↓ 10,8 cm               |
| <b>Hopfen</b>                     | East Kent Golding (5,7%)<br>Saazer (3,4%)  | 19,8 g nach 65 min zugeben (Kochdauer 15 min)<br>19,8 g nach 75 min zugeben (Kochdauer 5 min) |
| <b>Kochdauer</b>                  | 80 min   |   |
| <b>Stammwürze bei Kochende</b>    | ____ °P/°Brix  | Zielwert: 12,2°P / 12,6°Brix  |
| <b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b> | ____ Liter bei ____ °C   | Zielwert: 38,0 Liter bei 20°C / 39,6 Liter bei 100°C , ↑<br>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 10 min   |   |

## Anstellen

|                                    |   |                              |
|------------------------------------|---|------------------------------|
| <b>Hopfenseihen</b>                | Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen. |                              |
| <b>Stammwürze Anstellen</b>        | ____ °P/°Brix   | Zielwert: 12,2°P / 12,6°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>       | Danstar Nottingham Ale                                    | 2 Einheit(en) zugeben. |
| <b>Belüften</b>   | Die Würze gut belüften.                                   |                        |
| <b>Gärverlauf</b> | Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten. |                        |