

# Schopfschoppe - Citra Singlehop Pale Ale (#19)



Braudatum		
Menge	56,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	35	IBU
Farbe	11	EBC
Alkohol	5,0	%vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/Liter
High-Gravity Faktor	50	%
Reifezeit	4	Wochen

## Zutaten



Maris Otter Pale Ale Malz	5,40 kg (44,4%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	13,3 g <input type="checkbox"/>	Fermentis SAFALE US-05	2 <input type="checkbox"/>
Pilsener Malz	5,40 kg (44,4%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	26,6 g <input type="checkbox"/>		
Münchener Malz II	1,36 kg (11,2%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	53,2 g <input type="checkbox"/>		
		Citra (12,0%)	39,9 g <input type="checkbox"/>		



	Hauptguss	Nachguss	Verdünnung	Gesamt	
Wasser	25,5	34,6	18,67	78,86	L <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	5,40 kg (44,4%)
	Pilsener Malz	5,40 kg (44,4%)
	Münchener Malz II	1,36 kg (11,2%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>12,16 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	25,5 Liter	↑ 21,4 cm ↓ 10,6 cm
<b>Maischevolumen</b>	34,7 Liter	↑ 29,0 cm ↓ 3,0 cm
<b>Maischplan</b>	Einmaischen	25,5 Liter Wasser auf 67°C erhitzen und 12,16 kg Malz (67°C) zuschütten. Temperatur von 67°C 0 min halten.
	Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67°C erhitzen und 60 min halten.
	Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 78°C erhitzen und 10 min halten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 min halten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke 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>	34,6 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: 15,7°P / 16,2°Brix
<b>Würzmenge bei Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 46,5 Liter bei 20°C / 48,4 Liter bei 100°C , ↑ 38,6 cm , ↓ 8,4 cm
<b>Hopfen</b>	Citra (12,0%)	13,3 g nach 20 min zugeben (Kochdauer 70 min)
	Citra (12,0%)	26,6 g nach 70 min zugeben (Kochdauer 20 min)
	Citra (12,0%)	53,2 g nach 82 min zugeben (Kochdauer 8 min)
<b>Kochdauer</b>	90 min	
<b>Stammwürze bei Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 19,5°P / 20,1°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 37,3 Liter bei 20°C / 38,9 Liter bei 100°C , ↑ 30,9 cm , ↓ 16,1 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%)	39,9 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	High-gravity: 18,67 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.	