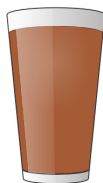


Schopfschoppe - Irish Red Ale



Menge	32,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Bittere	22	IBU
Nachisomerisierungszeit	10	min
Farbe	29,8	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Maris Otter	5.847	kg	91.5	%	7	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.447	kg	7	%	25	EBC
Röstgerste unvermälzt	0.096	kg	1.5	%	1000	EBC
Gesamt	6.39	kg				



VWH Fuggle (Pellets) 3,5 % Alpha	52.09	g	80	min
East Kent Golding (Pellets) 5,7 % Alpha	17.36	g	15	min
Fuggle (Pellets) 3,5 % Alpha	17.36	g	5	min



Hauptguss	22,36	Liter
Milchsäure (80%)	3,05	ml
Nachguss	24,17	Liter
Milchsäure (80%)	3,30	ml
Gesamt	46,53	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

Gärtemperatur: 16°-17 °C

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Einmaischen:	22.36	Liter Wasser auf 65 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 65 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 76 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	24.17 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!). Bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	52.09 g Fuggle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 65 min 17.36 g East Kent Golding Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 17.36 g Fuggle Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht, die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen

Hefe zugeben

Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.

Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5