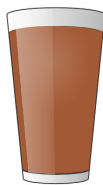


## Schopfschoppe - Irish Red Ale



Menge	35,0	Liter
Stammwürze	12,2	°P
Bittere	22	IBU
Nachisomerisierungszeit	10	min
Farbe	30,2	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Maris Otter	4.997	kg	72.5	%	7	EBC
Pale Ale Malz	1.31	kg	19	%	7	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.482	kg	7	%	25	EBC
Röstgerste unvermälzt	0.103	kg	1.5	%	1000	EBC
Gesamt	6.892	kg				



VWH Fuggle (Pellets)	3,5	% Alpha	59.99	g	80	min
East Kent Golding (Pellets)	5,7	% Alpha	18.8	g	15	min
Saazer (Pellets)	3,4	% Alpha	15.23	g	5	min



Hauptguss	24,12	Liter
Milchsäure (80%)	3,29	ml
Nachguss	27,43	Liter
Milchsäure (80%)	3,74	ml
Gesamt	51,55	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:	24.12	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:	27.43 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:	59.99 g Fuggle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 65 min 18.8 g East Kent Golding Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 15.23 g Saazer 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