

Schopfschoppe - Citra Singlehop Pale Ale



Menge	24,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	35	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	11,1	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Maris Otter Pale Ale Malz	2.243	kg	44.4	%	7	EBC
Pilsener Malz	2.243	kg	44.4	%	3	EBC
Münchener Malz II	0.566	kg	11.2	%	23	EBC
Gesamt	5.052	kg				



Citra (Pellets) 12 % Alpha	4.14	g	70	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	8.27	g	20	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	16.55	g	8	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	12.41	g	0	min



Hauptguss	17,68	Liter
Milchsäure (80%)	2,41	ml
Nachguss	19,29	Liter
Milchsäure (80%)	2,63	ml
Gesamt	36,97	Liter



Fermentis SAFALE US-05
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Einmaischen:	17.68	Liter Wasser auf 67 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 67 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	19.29 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Läutern	Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft. Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!). Bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

	Würze zum Kochen bringen
1. Hopfengabe:	Nach 20 min 4.14 g Citra Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 50 min 8.27 g Citra Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 12 min 16.55 g Citra Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 8 min 12.41 g Citra Hopfen untermischen
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