

IPA #1 - Single Hop

Menge	30	Liter
Stammwürze	13.7	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	12.3	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	47L	Topf



Pale Ale Malz	6.436	kg	81.6	%	7.5	EBC
Pilsener Malz	0.789	kg	10	%	3	EBC
Münchener Malz	0.323	kg	4.1	%	25	EBC
Haferflocken	0.245	kg	3.1	%	2	EBC
Sauermalz	0.095	kg	1.2	%	4	EBC
Gesamt	7.888	kg				



US Cascade (Pellets) 6,3 % Alpha	23.74	g	90	min
US Cascade (Pellets) 6,3 % Alpha	7.53	g	45	min
US Cascade (Pellets) 6,3 % Alpha	26.63	g	5	min



Hauptguss	31.55	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	10.52	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	42.07	Liter



Safale US-05, obergärige Trockenhefe
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=330&inhaltmitte=rezept&suche_gaerung=oberg%C3%A4rig&suche_order=Empfehlungen%20absteigend

Maischen

Einmaischen:	31.55	Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 64 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	10.52 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

	Würze zum Kochen bringen
1. Hopfengabe:	23.74 g US Cascade Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 45 min 7.53 g US Cascade Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 40 min 26.63 g US Cascade 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 Selbstgebräutes)