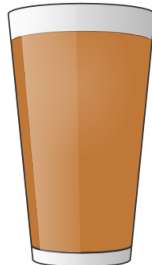


## 1 IPA; (Junga/Cascade)

Menge	17.6	Liter
Stammwürze	14.5	°P
Alkoholgehalt	6.5	%vol
Bittere	65.3	IBU
Farbe	22	EBC
CO2 Gehalt	4.96	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	78.1	%
effektive Sudhausausbeute	50.7	%
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Braudatum	24.05.2017
Abfülldatum	09.06.2017
Angepeiltes Reifezeitende	11.07.2017
Beste Bewertung	0. Woche



VWH Junga (Pellets) 10,8 % Alpha	14.19 g	90 min
VWH Cascade Hallertau (Pellets) 7,9 % Alpha	2.45 g	90 min
Junga (Pellets) 10,8 % Alpha	13.7 g	45 min
Cascade Hallertau (Pellets) 7,9 % Alpha	2.45 g	45 min
Junga (Pellets) 10,8 % Alpha	13.7 g	5 min
Cascade Hallertau (Pellets) 7,9 % Alpha	2.45 g	5 min
Junga	23 g	Gärung
Zugegeben am 09.06.2017		
Cascade Hallertau	46 g	Gärung
Zugegeben am 03.06.2017		
Junga	23 g	Gärung
Zugegeben am 09.06.2017		



Pilsner Malz	2.93 kg	55.1 %	4 EBC
Münchner Malz	1.717 kg	32.3 %	22.5 EBC
CARARED	0.447 kg	8.4 %	45 EBC
CARAHHELL	0.223 kg	4.2 %	25 EBC
Gesamt	5.317 kg		



Hauptguss	19.14 Liter
Milchsäure (80%)	0.01 ml
Nachguss	15.41 Liter
Milchsäure (80%)	0.01 ml
Gesamt	34.55 Liter



Safale US-05  
Anzahl Einheiten: 1



Haferflocken 207 g Maischen  
Einmaischen

Orientiert nach:

[http://maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=330&suche\\_begriff=simcoe&factoraw=17&factorha1=12.9&factorha2=12.9&factorha3=12.9](http://maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=330&suche_begriff=simcoe&factoraw=17&factorha1=12.9&factorha2=12.9&factorha3=12.9)

-Hefe in 100ml wasser rehydrieren. danach 1,5g zucker dazu, RT für eine h  
Gärung:

- wenn die hochkräusen weg sind 25g Junga, für 5 Tage (bei RT)
- umschlauchen in sauberen gäreimer
- nochmal für 7 tage mit 25g Junga und 50g cascade stopfen (im Keller)
- abfüllen und 7 tage nachgären (bei RT)
- 7 tage in kühlshrank
- dann im Keller reifen lassen

Maischen:

Einmaischen bei	57 °C
Eiweißrast (57°) bei	54 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	64 °C 60 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 5 min