

Zutaten

Schüttung:	Pale Ale Malt	0,6	kg
	Münchner Malz	1,2	kg
	Gesamtschüttung	1,8	kg

Angestrebte Stammwürze: 11,5 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Magnum	9 g	12,2 % α
	Aromahopfen:	Simcoe	15 g	12,9 % α

Errechnete Bittere: 37,5 IBU

Hefe: Safale US-05

Sudverlauf - Infusionsverfahren (hoch-kurz)**Maischen:**

7l vorlegen bei 64 °C

Maltose-/ β -Amylaserast für 45 Minuten von 20:15 – 21:02 Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

Verzuckerungs-/ α -Amylaserast bis zur Verzuckerung von 21:09 – 21:50 Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☒ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Kommentar: Direkt beim Einmaischen überhitzt auf 72 °C. Ein paar Eiswürfel reingeworfen und dann drauf geschissen.

Läutern: von 22:02 – 23:10 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 6 l

2. Nachguss: 5 l

Aufhacken: ☒ ja ☐ nein

Würze: 5,5 °P bei 64 °C \Rightarrow 10,6 °P

Würzekochung: für 80 Minuten von 23:20 – 0:40 Uhr.

Whirpoolrast: von 0:40 – 1:00 Uhr.

Kommentar: Hat sich nicht so schön geklärt. Trubkegel trotzdem schön und Fest. NT.

Ausschlagwürze: ca. $7,25^\circ\text{P}$ bei $67^\circ\text{C} \Rightarrow 13,3^\circ\text{P}$

Verdünnen: $(8\text{l} \cdot 13,3^\circ\text{P}) / (11,5^\circ\text{P}) = 9,3\text{l}$

Sudhausausbeute: 60 % mit 9,3l

Geschätzter Alkoholgehalt: 5,2 % Vol.

Gärung

Hefegabe: und O_2 -Gabe um 9:20 Uhr.

Dryhopping: 35 g Simcoe für 7 Tage von .

Gärverlauf:

Angestellt am Samstag, den 27.08. um 9:20 Uhr.

ungefähre Gärtemperatur 21°C .

Erste Kräusen am Samstag, Tag Nr. 0.

ungefähre Gärtemperatur 26°C .

Kräusen fallen zusammen am Mittwoch, Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^\circ\text{C}$.

Gärung beendet am Freitag, Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^\circ\text{C}$.

Schlauchen

Samstag, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l

Gesamtabfüllung: 0,5l Flasche

0,75l Flasche

Kommentar:

Verkosten

Kommentar:
