

**Zutaten**

<b>Schüttung:</b>	Dinkelmalz	1,04	kg
	Münchner Malz	1,2	kg
	Cara Hell	0,24	kg
	Gesamtschüttung	2,4	kg

Angestrebte Stammwürze: 13 °P

<b>Hopfung:</b>	Bitterhopfen:	Magnum	4 g	12,2% $\alpha$
	Aromahopfen:	Tettnanger	12 g	3,7% $\alpha$

Errechnete Bittere: 14 IBU

**Hefe:** Safbrew WB-06

**Sudverlauf - Infusionsverfahren****Maischen:**

7l vorlegen bei 55°C.

*Eiweißrast* für 15 Minuten von 8:55 - 9:13 Uhr.

Aufheizen auf 64°C

*Maltose-/ $\beta$ -Amylaserast* für 35 Minuten von 9:19 - 10:00 Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

*Verzuckerungs-/ $\alpha$ -Amylaserast* bis zur Verzuckerung von 10:10 - 10:55 Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☒ negativ

Aufheizen auf 78°C.

Kommentar: Eiweißrast bei 57-58°C, scheint so dass ich auf 76°C überhitzt hätte,  
d.h. eine Aufheizrate von 1,5  $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{min}}$ , vllt. über 78° erhitzt

**Läutern:** von 11:05 - 12:05 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 7 l

2. Nachguss: 5 l

Aufhacken: ☒ ja ☐ nein

Würze: 8,3°P bei 71°C  $\Rightarrow$  15°P

Glattwasser: 1,5°P bei 61°C  $\Rightarrow$  6,5°P

Kommentar: Hat etwas gedauert bis es gelaufen ist, anfangs recht dreckig, Treberkuchen bei Vorderwürze sehr trocken gelaufen, 4,2l Vorderwürze mit 21°P, +5l

**Würzekochung:** für 90 Minuten von 12:15 - 13:45 Uhr.

**Whirpoolrast:** von 13:45 - 15:05 Uhr.

Kommentar: Mit NT, zuerst durch das ‚grobe‘ Sieb und dann durch den Maische filter, ging recht schnell, lief klar und in einer dunklen Bernsteinfarbe, viel Heißtrub.

ca. 15°P bei 37°C  $\Rightarrow$  16,5°P

Verdünnen:  $(7,5l \cdot 16,5^\circ P) / (14^\circ P) = 9,5l$

Sudhausausbeute: 55,4% mit 9,5l

Geschätzter Alkoholgehalt: 5% Vol.

**Hefegabe** und O<sub>2</sub>-Gabe um 23:30 Uhr.

## Gärverlauf

Angestellt am Samstag, den 04.06. um 23:30 Uhr.

ungefähre Gärtemperatur 22°C.

Erste Kräusen am Samstag, Tag Nr. 0.

ungefähre Gärtemperatur 22°C.

Kräusen fallen zusammen am Mittwoch, Tag Nr. 4.

ungefähre Gärtemperatur 20°C.

Gärung beendet am Freitag, Tag Nr. 6.

ungefähre Gärtemperatur 20°C.

## Schlauchen

Samstag, den 11.06.2016 um 22 Uhr.

Zuckergabe: 6,5 g/l

Gesamtabfüllung:	19	0,5l Flasche
	1	0,75l Flasche

Kommentar: Dicker Hefepfropfen im Hahn, sonst läuft es leicht trüb, Hefe gut abgesetzt, gab aber immer noch leichtes Blubbern (wie bei Pils) wird aber ignoriert. Sonst alles gut

## Verkostet

Kommentar: Hellbraune Farbe, sehr hefig, fast etwas orange. Sieht exakt so aus wie frisch angesetzter Zitronentee riecht hefig und nach CO<sub>2</sub> und leicht süßlich. Schmeckt fast samtig, und etwas mit einem leichten Stachelbeerabgang. Irgendwie schmecken diese Halfassed Biere etwas schwäbisch.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---