

Zutaten

Schüttung:	Pale Ale Malt	0,5	kg
	Münchner Malz	1	kg
	Gesamtschüttung	1,5	kg

Angestrebte Stammwürze: 11,5 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Magnum	8 g	15%α
	Aromahopfen:	Simcoe	15 g	%α

Errechnete Bittere: IBU

Hefe: Safale US-05

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

7l vorlegen bei 64°C

Maltose-/β-Amylaserast für 45 Minuten von Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☒ negativ

Aufheizen auf 78°C.

Kommentar:

Läutern: von Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 7 l

2. Nachguss: 5 l

Aufhacken: ☒ ja ☐ nein

Würze: °P bei °C ⇒ °P

Glattwasser: °P bei °C ⇒ 6,5°P

Kommentar:

Würzekochung: für 80 Minuten von Uhr.

Whirpoolrast: von Uhr.

Kommentar:

ca. $^{\circ}P$ bei $^{\circ}C \Rightarrow ^{\circ}P$

Verdünnen: $(l \cdot ^{\circ}P) / (^{\circ}P) = l$

Sudhausausbeute: % mit l

Geschätzter Alkoholgehalt: % Vol.

Hefegabe und O_2 -Gabe um Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am Samstag, den um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Erste Kräusen am Samstag, Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Kräusen fallen zusammen am Mittwoch, Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Gärung beendet am Freitag, Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Schlauchen

Samstag, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l

Gesamtabfüllung: 0,5l Flasche

0,75l Flasche

Kommentar:

Verkostet

Kommentar:

[illegible]