

## Zutaten

<b>Schüttung:</b>	Pilsener Malz	3,6	kg
	Münchener Malz	1	kg
	Cara Münch	0,2	kg
	Haferflocken	0,1	kg
	Hauptschüttung	5	kg
	Röstmalz	0,4	kg
	Zweitschüttung	0,4	kg
	Gesamtschüttung	5,4	kg

Angestrebte Stammwürze: >20 °P

<b>Hopfung:</b>	Bitterhopfen:	Cascade	30	g	8,5	% $\alpha$
	Aromahopfen:	Citra	30	g	13,1	% $\alpha$

Errechnete Bittere: 60 IBU

**Hefe:** Safbrew T-05

## Sudverlauf - Infusionsverfahren

### Maischen:

8l vorlegen bei 50°C.

*Eiweißrast* für 20 Minuten von - Uhr.

Aufheizen auf 64°C

*Maltose-/β-Amylaserast* für 30 Minuten von - Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

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

Zugabe der zweiten Schüttung.

Jodprobe: ☐positiv ☐negativ

Aufheizen auf 78°C.

*Inaktivierungsrast* für 10 Minuten von - Uhr.

Kommentar:

**Läutern:** von - Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4 l

2. Nachguss: 3 l

Aufhacken: ☐ja ☐nein

3. Nachguss: 2 l

Würze:  $^{\circ}P$  bei  $^{\circ}C \Rightarrow ^{\circ}P$   
Glattwasser:  $^{\circ}P$  bei  $^{\circ}C \Rightarrow ^{\circ}P$

Kommentar:

**Würzekochung:** für 90 Minuten von - Uhr.

Kommentar:

**Whirlpoolrast:** von - Uhr.

Kommentar:

$\Rightarrow ^{\circ}P$  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 Montag, den 27. März 2016 um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur  $^{\circ}C$ .

Erste Kräusen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur  $^{\circ}C$ .

Kräusen fallen zusammen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur  $^{\circ}C$ .

Gärung beendet am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur  $^{\circ}C$ .

## Schlauchchen

, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l

Gesamtabfüllung: 0,33l Flasche

0,5l Flasche

0,75l Flasche

Kommentar: