

## Zutaten

<b>Schüttung:</b>	Pale Ale Malt	0,6	kg
	Münchener Malz	1,2	kg
	Gesamtschüttung	1,8	kg

Angestrebte Stammwürze: 11,5 °P

<b>Hopfung:</b>	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°. 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 ⇒ 10,6°P

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

**Whirlpoolrast:** von 0:40 – 1:00 Uhr.

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

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

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

Sudhausausbeute: 60% mit 9,3l

Geschätzter Alkoholgehalt: 5,2% Vol.

**Hefegabe** und  $O_2$ -Gabe um Uhr.

**Dryhopping** 35g Simcoe für 7 Tage von .

## 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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---