

## Zutaten

Schüttung:	Pilsener Malz	1,4	kg
	Sauermalz	0,1	kg
	Haferflocken	0,05	kg
	Gesamtschüttung	1,55	kg

Angestrebte Stammwürze: 9 °P

Hopfung: Bitterhopfen: Magnum 10 g 12,2 %  $\alpha$

Errechnete Bittere: 32 IBU

Hefe: Safbrew US-05

## Sudverlauf - Infusionsverfahren

### Maischen:

8l vorlegen bei 64°C.

Maltose-/β-Amylaserast für 40 Minuten von 13:10 - 13:55 Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

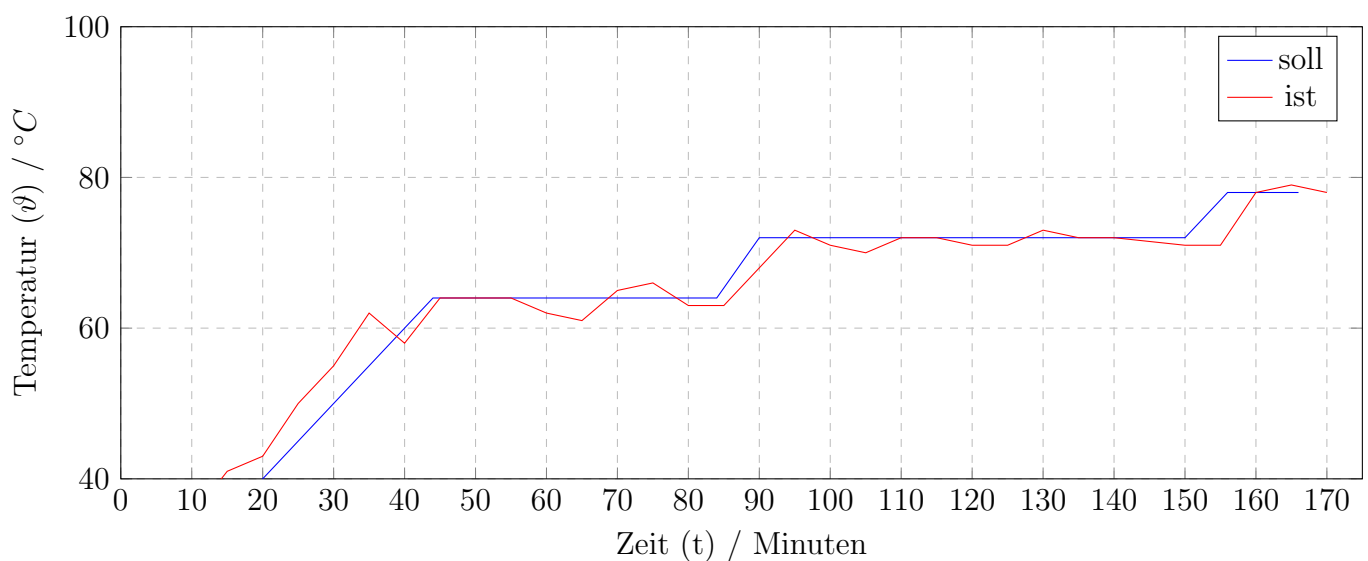
Verzuckerungs-/α-Amylaserast für 60 Minuten von 14:05 - 15:05 Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☒ negativ

Aufheizen auf 78°C.

Inaktivierungsrast für 10 Minuten von 15:10 - 15:20 Uhr.

Kommentar: Etwas grob geschrotet; Haferflocken erst um 14:40 Uhr zugeben



**Läutern:** von 14:30 - 16:10 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss 3 l

2. Nachguss 2,5 l

Aufhacken: ☒ ja ☐ nein

Würze: 3,5°P bei 77°C ⇒ 10°P

Glattwasser: 2°P bei 48°C ⇒ 4,5°P

Kommentar: ca.  $\frac{3}{4}$ l auf den Boden gekippt.

**Würzekuchung:** für 60 Minuten von 16:25 - 17:28 Uhr.

100g geriebener Ingwer 15 Minuten vor Kochende zugegeben und bei Kochende entfernt

Kommentar: kein einziges mal übergekocht

**Whirpoolrast:** von 17:32 - 17:55 Uhr.

100g geriebener Ingwer in den Whirpool gegeben

Kommentar: NT hat einige Ingwerstückchen enthalten

NT 1l Wasser in die Ausschlagwürze gekippt ⇒ 9l

Ausschlagwürze: 5°P bei 74°C ⇒ 11°P

Verdünnen:  $(9l \cdot 11^\circ P) / (9^\circ P) = 11l$

Sudhausausbeute: 65 % mit 11l

Geschätzter Alkoholgehalt: 3,6% Vol.

**Hefegabe** und O<sub>2</sub>-Gabe um 21:30 Uhr.