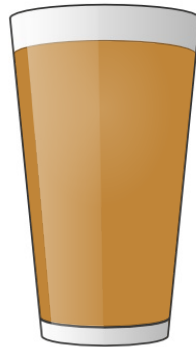


## #002 IPA Simcoe

Menge	23	Liter
Stammwürze	13.7	°P
High Gravity Faktor	10	%
Bittere	50	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	18.5	EBC
CO2 Gehalt	4.5	g/Liter
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Pilsener Malz	3.501	Kg	62.8	%	3	EBC
Münchener Malz II	2.001	Kg	35.9	%	23	EBC
BEST Caramel hell	0.268	Kg	4.8	%	30	EBC
CARARED®	0.268	Kg	4.8	%	45	EBC
Haferflocken	0.268	Kg	4.8	%	2	EBC
Gesamt	5.574	Kg				



Simcoe (Pellets)	19.14	g	90	min
Alpha	12.9	%		
Simcoe (Pellets)	19.12	g	45	min
Alpha	12.9	%		
Simcoe (Pellets)	18.75	g	5	min
Alpha	12.9	%		
Simcoe	62.1	g	Gärung	
Cascade	39.1	g	Gärung	



Hauptguss	20.07	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	12.33	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	32.4	Liter



SAFALE US-05  
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5

Bemerkungen etc.

### Maischen

Einmaischen:	20.07	Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 64 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	12.33 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	

Läutern Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

### Würze kochen



Würze zum Kochen bringen

1. Hopfengabe:	19.14 g Simcoe Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 45 min 19.12 g Simcoe Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 40 min 18.75 g Simcoe Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen
ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat	

### Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.
Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)	

### Bei der Gärung

	Simcoe 62.1 g
	Cascade 39.1 g