

Geilus Citrus - V 2.0

Zutaten für gehoffte 150 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
<input type="checkbox"/> 10 kg	Wienermalz	
<input type="checkbox"/> 25 kg	Pilsnermalz	
<input type="checkbox"/> 3 kg	Cara Hell	
<input type="checkbox"/> 2 kg	Sauermalz	
Hopfen		
<input type="checkbox"/> 90 gr	Perle-CH (8%) Bitterhopfen	
<input type="checkbox"/> 110 gr	Citra (AH 12.3%) Aromahopfen	
Hefe		
<input type="checkbox"/> 7x 11 gr	US-05 Fermentis SafAle	
Sonstiges		
<input type="checkbox"/> 100 gr	Zitronenschale getrocknet	
<input type="checkbox"/> 200 gr	Orangenschale getrocknet	



Gebraut von	Datum	Ort

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Einmaischen	rühren 50°C - 90 Liter
	55°C - Eiweissrast 20 Min
	63°C - Maltoserast 30 Min
	72°C - Endverzuckerung ca. 25 Min
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok
	erhitzen 78°C - Läuterrast 10 Min
Abläutern	80 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschiessen
Hopfenkochen	90 Min (totale Kochzeit)
	1. Hopfengabe Bitterhopfen (80 Min)
	2. Hopfengabe 10 Min vor Ende Hopfenkochen
	getr. Schalen Orange 5 Min vor Ende Hopfenkochen
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen
In Gärtank durch Filtersack ablassen	
	Kühlen 15-20°C
	Stammwürze 11.5 %
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen	
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen	

220 | Gärtank

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Speise abgezapft	
Zeit Hefezugabe	
Stammwürze Ende Hauptgärung	

220 | Gärtank

Stammwürze Jungbier	
Zucker	
Anzahl abgefüllte Flaschen	