

Geilus Citrus

Zutaten für gehoffte 150 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
12 kg	Wienermalz	
21 kg	Pilsnermalz	
6 kg	Cara Hell	
1 kg	Sauermalz	
Hopfen		
90 gr	Perle-CH (AH 6.1%) Bitterhopfen	
110 gr	Citra (AH 12.3%) Aromahopfen	
Hefe		
7x 11 gr	US-05 Fermentis SafAle	
Sonstiges		
100 gr	Zitronenschale getrocknet	
Total		0.00



Gebraut von	Datum	Ort
Isler/Graf	24.6.19	

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Erhitzen	
rühren	50°C - 90 Liter
	0840
	55°C - Eiweissrast 15 Min
	0855
	63°C - Maltoserast 30 Min
	0910
	72°C - Endverzuckerung ca. 25 Min
	0940
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok
	1030
	erhitzen
	78°C - Läuterrast 10 Min
	1045
Abläutern	80 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschiesen
	1115
Hopfenkochen	80 Min (totale Kochzeit)
	1220
	1. Hopfengabe
	Bitterhopfen (80 Min)
	1220
	2. Hopfengabe
	10 Min vor Ende Hopfenkochen
	1341
	Zitronenschalen
	5 Min vor Ende Hopfenkochen
	1346
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen
	Gärtank durch Filtersack ablassen
	Kühlen
	15-20°C
	Stammwürze
	12.0 %
	16
	eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen
	viel
	Hefezugabe / Quittensirup - unter kräftigem aufmischen

220 l Gärtank

Stammwürze, %	12
Würzmenge	
Speise abgezapft	
Zeit Hefezugabe	
Stammwürze Ende Hauptgärung	unter 7

220 l Gärtank

Stammwürze Jungbier	
Zucker	7.5 gr/l
Anzahl abgefüllte Flaschen	2.7. abgef. 170 liter / 13x 24 Einweg.