

White IPA - Batch #5 (6.5%)

Zutaten für ca. 200 Liter Sud



Menge	Was	
Malz		
<input type="checkbox"/> 20 kg	Pilsner Malz CH	
<input type="checkbox"/> 10 kg	Weizenmalz hell	
<input type="checkbox"/> 9 kg	Pale Ale Malz CH	
<input type="checkbox"/> 3 kg	Haferflocken	
<input type="checkbox"/> 3 kg	Weizenflocken	
<input type="checkbox"/> 3 kg	Weizencaramelmalz	
<input type="checkbox"/> 3 kg	Cara hell	
Hopfen		
<input type="checkbox"/> 180 gr	Cascade CH 5.2%	Kochen
<input type="checkbox"/> 180 gr	Cascade CH 5.2%	Whirlpool
<input type="checkbox"/> 180 gr	Mosaic 11.3%	Whirlpool
<input type="checkbox"/> 330 gr	Mosaic 11.3%	Stopfen
<input type="checkbox"/> 360 gr	Cascade CH 5.2%	Stopfen
<input type="checkbox"/> 90 gr	Simcoe 13.3%	Stopfen
<input type="checkbox"/> 540 gr	Cascade CH 5.2%	Stopfen
<input type="checkbox"/> 180 gr	Hallertau Blanc CH 8.5%	Stopfen
Hefe		
<input type="checkbox"/> 10x	Fermentis Safale S-04 oder K-97	

Gebraut von	Datum	Ort

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Einmaischen rühren	55°C Einmaischen 100l
	50°C - Eiweissrast 10 Min
	65°C - Maltoserast 75 Min
	78°C - Endverzuckerung 10Min
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok → abläutern
Abläutern	80 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschiessen
Hopfenkochen	60 Min (totale Kochzeit)
	1. Hopfengabe Bitterhopfen nach 40 Min (Kochen)
	2. Hopfengabe Aromahopfen nach 55 Min (Whirlpool)
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen
In Gärtank durch Filtersack ablassen	
	Kühlen 20°C
	Stammwürze 15.7 %
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen	
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen	
Restliche Hopfen Stopfen / reinhängen für 4-6 Tage	

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Ende Hauptgärung (3.9%)	

Stammwürze Jungbier	
Zucker oder Speisezugabe	
Anzahl abgefüllte Flaschen	

Handwritten notes in red ink:
 8:10
 8:15
 08:25 - 09:40
 12:12
 11:00
 12:35
 13:15
 13:35