

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	8:10
50°C - Eiweissrast 10 Min	8:15
65°C - Maltoserast 75 Min	08:25 - 09:40
78°C - Endverzuckerung 10Min	12:12
Jodprobe keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok → abläutern	
Abläutern 80 Liter Nachguss bereithalten	
2-3 Mal vorschleusen	11:00
Hopfenkochen 60 Min (totale Kochzeit)	
1. Hopfengabe Bitterhopfen nach 40 Min (Kochen)	12:35
2. Hopfengabe Aromahopfen nach 55 Min (Whirlpool)	13:15
Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel	
Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen	13:35
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	