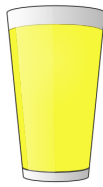


Brut IPA Sabro



Menge	24,5	Liter
Stammwürze	15,0	°P
Bittere	15	IBU
Nachisomerisierungszeit	0	min
Farbe	5,8	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,5	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Bohemian Pilsner	4.994	kg	73	%	3.5	EBC
Maisflocken	0.547	kg	8	%	0	EBC
Kölln Flocken Hafer glutenfrei	0.479	kg	7	%	0	EBC
Kölln Haferflocken kernig	0.479	kg	7	%	0	EBC
Gerstenflocken	0.342	kg	5	%	0	EBC
Gesamt	6.841	kg				



Sabro (Pellets) 15,1 % Alpha	15.59	g	15	min
Sabro (Pellets) 15,1 % Alpha	7.79	g	10	min
Sabro (Pellets) 15,1 % Alpha	7.79	g	0	min



Hauptguss	26,68	Liter
Milchsäure (80%)	2,23	ml
Nachguss	9,84	Liter
Milchsäure (80%)	0,82	ml
Gesamt	36,52	Liter



Fermentis Safale US-05
Anzahl Einheiten: 1

nach der Verzuckerungsrast mit kaltem Wasser auf 63°C runterkühlen, dann Enzyme hinzufügen

Maischen

Einmaischen:	26.68	Liter Wasser auf	59	°C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf	55	°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf	63	°C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf	72	°C erhitzen und 25 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf	63	°C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf	78	°C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	9.84 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:	Nach 45 min 15.59 g Sabro Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 5 min 7.79 g Sabro Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 7.79 g Sabro Hopfen untermischen
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
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
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)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5