

Brauprotokoll „Citra Single Hop IPA“

Datum: 16.03.2017

Brauer: Franz Bärthel, Stefan Biereigel, Severin Haas, Eric Langner

Stammwürze 16,2 °P
Hauptguss 21 l
Nachguss 17 l
Malz 6,4 kg Maris Otter Pale Ale Blended Malz
 0,13 kg BIOLAND CARAMÜNCH®
 0,25 kg CARAPILS® / CARAFOAM®
Hopfen 50 g Citra
Hefe Wyeast #1056 - American Ale

Ausbeute Hauptguss 9,5 l
Ausbeute Nachguss 16 l
Ausbeute Gesamt 17,5 l
davon Speise 2 l

Zeit	Aktion	Bemerkung
08:30 Uhr	Vorbereitung Hauptguss	5 l Kalt-, 12 l Heiß-, 4 l Warmwasser
08:58 Uhr	Beginn Einmischen	Temperatur 70 °C → 63 °C
10:15 Uhr	Beginn Heizen	
10:30 Uhr	Ende Heizen	Temperatur = 76 °C
10:30 Uhr	Beginn Läutern	
10:50 Uhr	Vorbereitung Nachguss	0 l Kalt-, 12 l Heiß-, 6 l Warmwasser
11:10 Uhr	Läutern Nachguss	T= 72 °C
11:50 Uhr	Hitze an	
12:28 Uhr	Beginn Hopfenkochen	
12:29 Uhr	Bitterhopfengabe	2,5 g Citra
12:59 Uhr	Aromahopfengabe	10g Citra
12:23 Uhr	Aromahopfengabe	37g Citra
13:50 Uhr	Abfüllung Speise	2 l
13:45 Uhr	Beginn Kühlung	
14:45 Uhr	Befüllung Gärtank	
16:15 Uhr	Zugabe der Hefe	