

## Brauprotokoll Hazy IPL

Datum	27.02.2021
Brauer	Eric Langner
	Franz Bärthel

Kennwerte	Soll	Ist	Bemerkung
Malzschüttung in kg	5,50	5,50	
Original Gravity	1060		
Stammwürze in °P	15,00		
Final Gravity	1010		
in °P	2,50		
ABV in %	7,00		
IBU	30,00		--- > IBU Rechenformel einfügen
EBC	15,00		--- > EBC Rechenformel einfügen
SRM	8,00		--- > Ist-Wert ist berechnet vom Ist-EBC-Wert
pH	5,20		
Attenuation Level in % (Scheinbarer Vergärungsgrad)	86,00	#DIV/0!	> Ist-Wert ist berechnet
Abfüllmenge in l	20,00		
Karbonisierung in g/l	5,00		
Glukose in g			> Berechnung einfügen

### Zutaten

Malz, in kg	3,00	Pilsner Malz (2.5 – 4.5 EBC)
	1,00	Wiener Malz (6.0 – 9.0 EBC)
	1,00	Weizen Malz hell (3 – 5 EBC)
	0,50	Haferflocken
	5,50	

Hopfen, in g	20	Amarillo (UK, 9.8% Alpha)
	20	Simcoe (USA, 12.6% Alpha)

	20	Cashmere (USA, 7.9% Alpha)
Hefe, in g	23	Saflager W-34/70 untergärige Trockenhefe
	2	Wyeast Hefenahrung

### Vorbereitung

	Menge	Einheit	Bemerkung
Gesamtschüttung	5,5	kg	
Kombirast	65	°C	60 min
Wasser/Malz-Verhältnis	2,91	l / kg	
Hauptgussmenge	16	l	
Hauptgusstemperatur	65	°C	
Nachgussmenge	14.5	l	
Nachgusstemperatur	78	°C	

### Brauwasser

pH-Wert	7,9		
Wasserhärte	3,5	°dH	weich
Stoffmengenkonzentration	0,62	mmol/l	

### Protokoll

Uhrzeit	Uhrzeit	Dauer	Bemerkungen
Schroten (Tag vorher)			OK
Vorbereitung Haupt- (16 l) und Nachguss	09:00:00	00:00:01	Läuterhexe als <3 formen,
Kombirast, Einmaischen	09:40:00	01:55:00	SOLL=65°C / IST=55°C hochheizen auf 65°C
Nachguss aufheizen auf 78°C	11:00:00	01:00:00	
pH-Wert einstellen	11:30:00	00:05:00	Zugabe von 10 wt.% H3PO4, einstellen auf 5.2
Jodprobe	11:35:00	00:05:00	Stärkenachweis: Jodnormal bzw. Jodneutral
Hauptguss aufheizen auf 78°C	11:35:00	00:25:00	

Läutern, Zugabe von 14.5 l Nachguss bis 14°P	12:00:00	00:30:00	25 l Pfannenwürze, Stammwürze 14°P
Aufheizen auf Kochtemperatur	12:15:00	01:00:00	
Beginn Kochen	13:00:00	00:15:00	hier: Abtötung Keime
Zugabe Hefenahrung (2 g)	13:15:00	00:05:00	
Hopfengabe: 20 g Amarillo, 20 g Simcoe, 20 g Cashmere	13:30:00		Zugabe nach Kochende
Nachisomerierung	13:45:00	00:05:00	T=95°C (Mittag)
Beginn Kühlen bis <30°C	14:30:00		
Whirlpool	14:55:00		
Hopfenseihen in Gärbehälter, pH-Wert messen, Zugabe Hefe	15:00	00:10:00	Ausschlagwürze: 21 l / 5,6PH-Wert Stammwürze: 15 °P
Hauptgärung im Keller			Temperatur Keller: 9 °C
Zugabe Zucker (xx g Glucose)			
Abfüllung			