

**Brauprotokoll India Pale Weizen No. 166 Brewdog modified**

Datum	24.08.2019
Brauer	Eric Langner
	Franz Bärthel

<b>Kennwerte</b>	<b>Soll</b>	<b>Ist</b>	<b>Bemerkung</b>
Malzschüttung in kg	5.08	5.08	
Original Gravity	1056.00		
Stammwürze in °P	14.00		
Final Gravity	1010.00		
in °P	2.50		
ABV in %	6.20		
IBU	50.00		> IBU Rechenformel einfügen
EBC	35.00		> EBC Rechenformel einfügen
SRM	17.50		> Ist-Wert ist berechnet vom Ist-EBC-Wert
pH	4.00		
Attenuation Level in % (Scheinbarer Vergärungsgrad)	85.00	#DIV/0!	Ist-Wert ist berechnet
Abfüllmenge in l	20.00		
Karbonisierung			
Glucose-gabe			> Berechnung einfügen

**Zutaten**

Malz, in kg	3.00	Maris Otter Pale Ale Blended Malt (5.0 - 7.5 EBC)
	2.00	Weizenmalz hell (3 - 5 EBC)
	0.08	Carawheat (110 - 140 EBC)
	5.08	
Hopfen, in g	28.0	Sorachi Ace, 9,6 % $\alpha$ -Säure
Hefe	Wyeast 3638 Bavarian Wheat Flüssighefe + Hefenahrung	

**Vorbereitung**

	Menge	Einheit	Bemerkung
Gesamtschüttung	5.08	kg	
Kombirast	65	°C	60 min
Wasser/Malz-Verhältnis	3.15	l / kg	
Hauptgussmenge	16	l	
Hauptgusstemperatur	66	°C	
Nachgussmenge		l	
Nachgusstemperatur	78	°C	

**Brauwasser**

pH-Wert			
Wasserhärte	3.5	°dH	weich
Stoffmengenkonzentration	0.62	mmol/l	

**Protokoll**

Uhrzeit	Uhrzeit	Dauer	Bemerkungen
Vorbereitung Hauptguss (18l) und Nachguss	09:00:00	00:30:00	
Kombirast bei 65°C, Einmaischen, Hefe anstellen	09:42:00		
Maischen, Kombirast 65°C, pH-Wert einstellen auf 5,2	09:42:00	01:00:00	Zugabe von x Pipettenhüben 10% Phosphorsäure, einstellen auf auf 5,2
Jodprobe			Stärkenachweis: positiv/negativ? → positiv
Aufheizen auf 78°C			check
Vorderwürzehopfung: 8 g Sorachi Ace			check
Läutern, Zugabe von <b>14l</b> Nachguss bis 14°P			Pfannevollwürze: <b>25 l</b>
Aufheizen auf Kochtemperatur			
Beginn Hopfenkochen	12:35:00	01:00:00	

1. Aromagabe (Ende): 10 g Sorachi Ace		00:15:00	
Zugabe 2g Hefenahrung		00:10:00	
Nachisomerierung, T am Ende der Nachisomerierung	13:35:00	00:05:00	T=80°C
Whirlpool, 10 g Sorachi Ace	13:40:00	00:05:00	
Beginn Kühlen, Zieltemperatur unter 30°C			
Hopfenseihen in Gärbehälter, pH-Wert messen, Zugabe Hefe (1x Wyeast 3638)			Ausschlagwürze: 18 l pH-Wert:
Hauptgärung		1 Woche	Temperatur-Soll: 24°C
Umfüllung in Sekundärgärbottich			nicht umrühren, möglichst ohne Sauerstoffeintrag
Lagern		3 Wochen	Temperatur-Soll: 1°C
Zugabe Zucker (126 g Glucose) bei Stammwürze: 7,0 Grad Plato			Ohne Aufrühren, Zucker in abgenommener Flüssigkeit lösen
Abfüllung			

20190824

|