

Brauprotokoll „Wit IPA“

Datum: 12.08.2017

Brauer: Franz Bärthel, Stefan Biereigel

Stammwürze 1063 SG

Hauptguss 16 l

Nachguss 20 l

Malz 3 kg Spring Pale Ale Malz

3 kg Weizenmalz

0,39 kg Carahell

Hopfen 60 g Tomahawk (Hopfengabe)

50 g Citra (Kalthopfung)

Hefe Wyeast #3944 – Belgian Wit

Sonstiges 25 g Korianderpulver

25 g Orangenschalen

Menge vor Kochen 24,5 l

Gärmenge 19,5 l

Zeit	Aktion	Bemerkung
08:30 Uhr	Vorbereitung Hauptguss	16 Liter Wasser auf 73°C
09:14 Uhr	Beginn Einmaischen	T = 67°C
10:00 Uhr	Heizung an	
10:15 Uhr	Beginn Läutern	T= 76°C
11:00 Uhr	Zugabe Nachguss	
14:30 Uhr	Ende Läutern	
14:30 Uhr	Heizung an	T = 42°C
15:30 Uhr	Beginn Hopfenkochen	Zugabe 7,5 g Columbus
	Hopfengabe	
16:00 Uhr	Hopfengabe	Zugabe 15 g Columbus
16:25 Uhr	Hopfengabe	Zugabe 25 g Columbus, 25 g Koriander
16:30 Uhr	Ende Hopfenkochen	
16:30 Uhr	Beginn Kühlen	
17:40 Uhr	Ende Kühlen	T = 35°C
11:00 Uhr	Zugabe Hefe	Folgetag, T = 18°C
	Hauptgärung	8 Tage (Sonntag 11:00 bis Montag 08:30)
	Messung Restextrakt	11,6% Brix, 1047 SG
	Transfer in Zweitgärbehälter	18 Liter verbleibend
	Nachgärung	4 Tage (Montag 08:30 bis Freitag 09:00)
	Messung Restextrakt	10% Brix, 1040 SG
	Transfer in Kühlschrank	