

California Common

5.5 % vol · obergärig (hybrid) · California Common

Dieser Hybrid zwischen ober- und untergärig lebt von einer besonderen Lager-Hefe die bei höheren Temperaturen von 17 - 19 °C vergärt.

Subtile Malzaromen von dunklen Malzen und ein feines Hopfenaroma vom Northern Brewer geben diesem Bier seinen einmaligen Geschmack.



Zutaten

3300 g Pilsener Malz (75 %)
 500 g Münchner Malz (11 %)
 400 g Karamell Münch 2 Malz (9 %)
 200 g Biscuit Malz (5 %)
 (Sudhausausbeute ca. 65 %)*

60-80 g Northern Brewer Hopfen
 (80 g bei 6 % α, 60 g bei über 7 % α)

1 x M54 California Lager Hefe

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem
 BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 13 °P
 Bittereinheiten: 35 IBU
 Bierfarbe: Kupfer (26 EBC)
 Optimale Gärtemperatur: 17-19 °C
 Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
 Zuckermenge zur
 Nachgärung: 6,5 g/l
 Reifung: 6 Wochen
 Trinktemperatur: 8 °C

Maischen

17 Liter Hauptguss*
 12 Liter Nachguss*
 Hauptguss auf 71 °C erhitzen
 Einmaischen
 60 min Rast bei 66 °C
 Aufheizen auf 78 °C
 Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min
 Hopfengaben:
 20 g Northern Brewer 7 % - 70 min
 Kochen
 17 g Northern Brewer 7 % - 30 min
 Kochen
 17 g Northern Brewer 7 % - 1 min
 Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen
 Gärtemperatur 17-19 °C
 Trockenhefe rehydrieren bzw. Flüssighefe direkt zugeben
 Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO₂/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung:
www.braumischung.de/03



*Info Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 6 L Nachguss
- Grainfather G30: 15,5 L Hauptguss, 13,5 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen