BRAUREZEPT

#19 German C-Hop

20 L 5.4 % vol · obergärig · Pale Ale

Dieses Pale Ale ist eine Hommage an die fruchtigsten deutschen Hopfensorten. Zusammen bringen sie ein schönes Beerenaroma, Zitrusnoten und süßliche Fruchtnoten ins Bier. Im Antrunk frisch und leicht malzig, im Abgang feinwürzig und herb.

FRUCHTIG
WÜRZIG
MALZIG
BITTER

Zutaten

4500 g Pale Ale Malz (100 %)
(oder alternativ Wiener Malz wenn man es etwas vollmundiger mag)
(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

20 g Herkules Hopfen ca. 15-17 % α
40 g Cascade (DE) Hopfen ca. 6-8 % α
40 g Comet (DE) Hopfen ca. 6-8 % α
40 g Callista Hopfen ca. 4 % α

1 x amerikanische Ale Hefe (SafAle US-05, M44 US West Coast, BRY-97) oder alternativ Wyeast 1056 American Ale Flüssighefe

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

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 13 °P
Bittereinheiten: 36 IBU
Bierfarbe: Gold (10-14 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
Karbonisierung: 5 g CO2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
Reifung: 4 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Maischen

17 Liter Hauptguss*
12 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 71 °C erhitzen
Einmaischen
70 min Rast bei 66 °C
Aufheizen auf 78 °C
Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfengaben:
8 g Herkles 16 % – 70 min Kochen
20 g Casade (DE) 6 % – 10 min Kochen
10 g Casade (DE) 6 % – 1 min Kochen
10 g Comet 8 % – 1 min Kochen
10 g Callista 4 % – 1 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 18-20 °C
Trockenhefe rehydrieren bzw. Flüssighefe direkt zugeben

Hopfenstopfen nach der Hauptgärung für 3-4 Tage: 30 g Comet, 30 g Callista

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO_2/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung: www.braumischung.de/19

*Info Malzrohranlagen

- 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