

Abzupft isch

Grünhopfen- Double IPA 2021

Volumen: 15L
 Farbe: 21 EBCEBC
 Bittere: ca. 30 IBU
 Stammwürze: 18°P
 ABV: %
 Brautag: 19.11.21
 Abfüllung: 3.12.2021

Schüttungg	4,5 kg Böhmisches Tennenmalz- Malz (89,4%) 4 EBC 280g Cara hell (4,6%) 25 EBC 80 Biskuit Malz (2%) 80EBC 200g Cara Pils (4%) 4 EBC
Hauptguss	10 L
Nachguss	Ca. 15L (Restwürze ca. 3% mas)L
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 8L Wasser mit 73° im Thermoport. Nach dem Einmaischen mit kochendem Wasser auf 68,0°C einstellen Rast über Nacht (min.: 1 Stunde)
Hopfen	320g Grünhopfen Cascade, 60 Min
Abmaischen	80°, Nachgüsse bis ca 11%mas erreicht sind
Würzekochen	Kochzeit 60 Minuten (bis 14%mas) Vorderwürzehopfen
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	Safale S33 20°C

Vorderwürze: 15%mas
 Pfanne voll: 12%mas
 Ausschlagwürze: 18,5% mas
 Ausschlagvolumen: ca. 14L

Restwürze: 5,5 %mas
 ABV: 7 %

Kalthopfung bei 0°C

Start bei Hochkräusen
 320g Cascade Grünhopfen, mit Würze püriert

Aufteilung.

6L + 2L Würze mit 8%mas (entspr. einer Stammwürze von 15,5°P)
 ABV: 5,5%
 Gegendruck- Abfüllung fehlgeschlagen
 Nachcarbonisierung mit S38 und Zucker

Rest: Cold Crash

Carbonisierung f 5,0g CO₂ = 2,0 bar bei 19 °C /)
 5,3g Zucker/L