

Brut-IPA DM 2019

Volumen: 12L
 Farbe: 6 EBC
 Bittere: 12 IBU
 Stammwürze: 13°P
 ABV: 5,9%
 Brautag: 4.7.2019



Schüttung Gesamt: 3,8kg	2,5 kg Pilsener- Malz (64,9,8%) 300 g Weizen- Malz (7,8%) 350 g Reisflocken (9,1%) 350 g Maisflocken (9,1%) 350g Haferflocken (9,1%)
Hauptguss	10L
Nachguss	Ca. 10 L
Einmaischen	Kalt einmaischen, Enzyme direkt dazugeben, auf 58° heizen° pH 4,5 – 5,5 2ml Beerzym A (Erbslöh), 2 ml Moonshine choice Amylase
Amyloglucosidaserast	58°, 60 Minuten Nach 2h immer noch jodpositiv
VerzuckerungsSR	72°, 20 Minuten bis jodneutral
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Minuten ohne Hopfen
Whirlpool	15 Minuren 5g Citra 8g Mosaic
Hefe	Safale US 05 bei 22°

Kalthopfung

Erste Hopfengabe 2g/L Mosaic 2g/L Hallertauer Blanc 1g/L Galaxy 3 Tage bei 20°, dann abziehen, Feinfilter	zweite Hopfengabe 2g/L Hallertauer Blanc 1g/L Galaxy 1g/L Citra 2 Tage bei 20°
---	---

Abfüllung

Flaschenfüllung mit aktivierter Weinhefe (Oestreich „Bukett“) und Zucker für 6,5g CO₂ /L = 10g/L (bei 22°)

Geschmacksprofil:

- helles gelb
- cremiger Schaum
- ausgeprägtes Aroma nach exotischen Früchten (Mango, Ananas, Passionsfrucht)
- leichte Rieslingnote
- trockener und schlanker Trunk
- fein eingebundene Bittere

Plazierung: Halbfinale (Platz 7 -22)