

Brut-IPA -Mosaic -Hallertauer Blanc / Galaxy

Brauziel:

Knochentrockenes IPA in 2 Varianten mit unterschiedlichem Hopfenprofil

Kooperation mit der [Kleinbrennerei Fitzke, Broggingen](#)

Menge: 35L
 Farbe: 6 EBC
 Bittere: 0 IBU
 Stammwürze: 12,5°P
 ABV: ca. 6,5 bei 86% Sudhausausbeute%

Brautag:

Schüttung Mix aus Verboten Brewing + Social Kitchen Gesamt: 7,6kg	5 kg Pilsener- Malz (66%) 700 g Weizen- Malz(9%) 700 g Reisflocken (9%) 700 gMaisflocken (9%) 500g Haferflocken (7%)
Hauptguß	25L
Nachguß	Ca. 20 L; + ca. 15L Glattwasserreserve
Einmaischen	55° , danach direkt weiterheizen auf 58° pH 4,5 – 5,5 einstellen,
Verflüssigungsenzym (Schlessmann)	Teilmaische 1(50%) bei 72° einmaischen Enzym zugeben, 30 Min, Rast
Amyloglucosidase /schlessmann)	Teilmaische 2 (50%) Kalt einmaischen und Teilmaische 1 zugeben bis 58° Rast, bis iodnormal
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Min ohne Hopfen Ausschlagwürze mit Glattwasser auf 12,5°P einstellen
Whirlpool	15 g Mosaic 20g Citra
Hefen	Safale US 05 bei 18° Nach 1 Woche: Alcotec Turbo Yeast with Glucoamylase) bei 22°C Auf Restextrakt 0%mas

Kalthopfung

Der Sud wird nach der Hauptgärung geteilt

„Mosaic“	„Galaxy / Hallertauer Blanc“
1. Hopfengabe: 10,5g/L Mosaic, 4 Tage / 23°C Abziehen, Feinfilter 2. Hopfengabe 10,5 g/L Mosaic, 4 Tage, 22° Vorlage: „Social Kitchen“ Aromaprofil: sehr hopfenbetont, Richtung NEIPA	1. Hoppengabe (4 Tage): Je 2g/L: Galaxy und Hallertauer Blanc bei 22° Abziehen, Feinfilter 2. Hopfengabe (4 Tage) je 6g/L : Galaxy und Hallertauer Blanc bei 22° Vorlage: „Verboten Brewing“ Aromaprofil: filigran, spritzig, champagnerartig

Abfüllung :

Carbonisierung mit Zucker auf 6g CO₂ /L + aktivierte Fermentis Belle Saison