

Caribbean Summer

Hollerfee

Menge: (25) 20l

Farbe: 6 EBC

Bitter: 15 IBU

Stammwürze: 11°P

Alkohol:

Brautag: 14.7.2024

Abfüllung: 24.7.2024

Malz Schüttung gesamt: 5,5 kg	2,2 kg Pilsner Malz (45%) 1,2 g Weizen Rohfrucht(25 %) 1,2 kg g Weizenmalz hell (25%) 145 g kernige Haferflocken (5,0)
Hauptguß	18 l
Nachguß	Ca. 18 Vorderwürze: %mas
Vormaische	Weizen- und Weizenmalz in 3L Wasser bei 40° einmaischen, , danch auf 65° erhitzen, 10 min Rast 72!, 10 Min, kochen, 5 Min
hauptmaische	Rest in 15L Wasserbei 73°
Kombirast	Vormaische dazu geben, 67° 1 Stunde
Abmaischen	Jodprobe/ Nachgüsse 80° bis Restwürze ca. 5%mas
Kochzeit der Würze	90 min.
1.Hopfengabe 90 Min	5 g Sabro Lupomax (20,5% α
2.Hopfengabe 10 Min	2,5 g Sabro Lupomax Vic Secret,
Hefe	K.14 Eitrheim Kveik https://amihopfen.com/K14-Eitrheim-Kveik-yeast-5-g
Hauptgärung	bei 34°C

Protokoll

Vorderwürze 12,5%mas

Pfanne voll: 8 %mas

Ausschlagvolumen: 16 L aufgeteilt in 2 x 8L

Ausschlagwürzekonz: 8%mas

Aufbereitung beim Abfüllen

Teilung des Sudes vor der Gärug, Hefestarter mit 0,5L Würze

	Caribbean Summer	Hollerfee
Gewürzsud	1L Ananassaft 1L Kokos- Ananas- Saf 5g Citronensäure	1L Holundersirup 2L Wasser
Anstellwürze	9% mas	11%mas
Restwürze	2,5	3,5
Abfüllung am	Carbonisierung mit Zucker auf 5,5 g CO ₂ /L → 7,5g Zucker/L Zucker- Stammlösung: 750g/L (=188g/250mL) Zugabe jeweils 5mL bzw. 3,33mL pro Flasche (0,5/ 0,33L) Druck bei 20°C:2,6 bar Druck bei 23°C= 3,0 bar → 6,0g CO₂ /L	
ABV	3,5%	3,9