

Grüner Gartentraum

Grünhopfen- IPA

Volumen: 10L
Farbe: 17 EBC
Bittere: ca.20 IBU
Stammwürze: 17°P
ABV: 6,5%
Brautag: Sa. 17.2.2024
Abfüllung: So, 25.2.2024

Schüttung Gesamt: 4,0kg	1,8 kg Pilsner Malz(63 % 610g Münchner Malz (20%) 152g Carahell (10 %) 152g Weizenmalz hell (10%) 152g g Haferflocken (5&)
Hauptguss	9L
Nachguss	Ca. 8L + Glattwasserreserve
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 7L Wasser mit 74° . Nach dem Einmaischen mit kochendem bzw. kaltem Wasser auf 67,0°C einstellen Rast ca. 1Stunden absteigend (Iodneutral)
Abmaischen	78°, Nachgüsse bis ca. 11%mas erreicht sind
Zusatz	-
Würzekochen	9gTango (8,3% α) , 90 Min, 4gTano (10 Min) Kochzeit 90 Minuten (bis 18%mas)
Whirlpool	Mit Eis auf 80°C kühlen, + 100g Cascade Grünhopfen ; (im Hopfensack 30 Minuten; dann 30 Minuten Whirlpool
Hefe	Fermentis K97 bei ei 19°
1.Hopfengabe (warm)	Nach ca. 4 Tagen Gärung Zugabe von 300g Cascade Grünhopfen
Kalthopfung (kalt)	Über Nacht auf 0° kühlen und Hopfen abschöpfen Zugabe von weiteren 350g Cascade- Grünhopfen Nach 2 Tagen Hopfenabschöpfe und Hefe abtrennen.

Gesamtmenge Grünhopfen: **750g**

Vorderwürze: %mas
Pfanne voll: 11%mas
Ausschlagwürze: 18% mas
Ausschlagvolumen: 10 L
Anstellwürze: 17%mas

Restwürze: 6,50 %mas
Endvergärungsgrad: 75%
Sudhausausbeute: 68%
ABV: 6,5%
Abfüllung am 24.1.2023

Carbonisierung mit Haushaltszucker auf 5,5g CO₂ = 6,5gZucker/L =2,3 bar Flaschendruck bei 20°C
Zucker- Stammlösung:: 650g/L (162g/250 mL)
Dosierung 10 ml/L