

NEIPA DDH 2023_0 Probesud

BJCD: <https://www.bjcp.org/beer-styles/21b-specialty-ipa-new-england-ipa/>

Volumen; 20L
Farbe: 11 EBC
Bittere: 15 IBU
Stammwürze: 16°P
Hefe: LalBrew American East Coast Yeast
Brautag: 1.7.2023

Schüttung Gesamt: 9 kg	4,6 kg Pilsner Malz extra pale (70%) 650g Weizenmalz 10%) 250g g Cara-hell (4%) 400g Hafermalz (6%) 650g Haferflocken 10%)
Hauptguß	18L
Nachguß	Ca. 10 L; + ca. 3L Glattwasserreserve mit 7°P
Einmaischen	73°, auf 68° einstellen
Kombirast	68°, 1 Stunde
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Min 6,5g Citra (12,8 % α) nach Würzebruch (40%)
Hopfung	10g Citra (12,8 % α) Whirlpool

Vorderwürze 20%mas
Pfanne voll 12,5&mas
Ausschlagwürze 17,2%mas
Ausschlagvolumen 17L

Aufteilung des Sudes am Ende der Hauptgärung (und Ernete der Hefe)

Kalthopfung: insgesamt 9g/L in Citraeinheiten (= 4,5g pro Sorte) in 2 Chargen

Kalthopfung

1. Hopfung: 2 Tage vor Ende der Gärung: Nach 1 Tag auf 0°C kühlen
Abtrennen unter CO₂ Atmosphäre, **dabei etwas Hopfen ernten**
2. Hopfung bei 0°C, 2 Tage

Faustregel: Cry- Hopfen um ca.2/3 niedriger dosieren

5L	4L	4L Brut PA
Mosaic (1,0) Tango (1,04)	Mosaic Sabro Lupomax	22g Bru-1 Entspricht 14,7g Bru 1 Lupomax
H1 +H2 12,5g Mosaic 12,5g Tango	H1 + H2 10g Mosaic 6g Sabro Lupomax Entspricht 8,6g Sabro	
1. Gabe Mi 5.7, 2.Gabe. Fr. 7.7. Abfüllen: So 9.7.		

Carbonisierung auf 5,5g CO₂ /L= 7,5g Zucker/L(20°C)
Stammlösung 150g/200 mL

Ergebnisse:

1. Mühsame Läuterung.
Grund: der hohe Hafermalz- Anteil verwandelte die Würze in dickflüssigen Haferbrei
2 Stunden Läuterung für 12L Würze
2. Erste Verkostung nach 1 Woche Carbonisierung:
Dominante Fruchtaromen beim Sabro- Bier, zurückhaltender und cremigercremiger
beim Tango- Bier.
3. Zweite Verkostung 2 Wochen später: Sabro jetzt angenehm fruchtig, Tango sehr
zurückhaltend.
4. Die Mischung beider Biere gab ein ausgewogenes Aroma.