

NEIPA DDH 2023_HHBT

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

Protokoll:

https://www.hausgebraut.de/images/HHBT23/HHBT23_PDF/HHBT%20Brauprotokoll%202023%20zum%20Ausfuellen.pdf

Volumen; 15L
Farbe: 11 EBC
Bittere: 15 IBU
Stammwürze: 16,5°P
Hefe: LalBrew American East Coast Yeast
Brautag: Mi. 23.8..2023
Abfüllung; Samstag, 2.9.2023

Schüttung Gesamt: 9 kg	3,0 kg Pilsner Malz extra pale (65%) 2,5 EBC 666g Weizenmalz (15%) 4,0 EBC 250g g Cara-hell (5%) 25 EBC 666g Haferflocken 15%)
Hauptguß	21L
Nachguß	Ca. 13 L; + ca. 3L Glattwasserreserve mit 7°P
Vormaische	Weizenmalz und Haferflocken in 5L Wasser, 40°, einmaischen Gummirast 38°, 1 Stunde Anschließend auf 68° heizen und zur Hauptmaische geben
Hauptmaische	16L Wasser auf 73° erwärmen, Malz zugeben und auf 68° einstellen.
Kombirast	68°, 1 Stunde
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Min
Whirlpool/ Hopfengabe	Sud mit Eis auf 80°C kühlen. Whirlpool mit 30g Citra (12,2 % α), 20 Min. bei 80° = 1,7g/L Feinfilter + Plattenkühler Brewbody 250g = 14,7g/L (Empfehlung 25g/L; ev. ergänzen)

Vorderwürze 20%mas
Pfanne voll 12,5%mas
Ausschlagwürze 16,5%mas
Ausschlagvolumen 17L
Restwürze: 5,5
Alkohol: 6,2 + 0,3) = 6,5
Endvergärungsgrad: 69,7%

Kalthopfung: insgesamt 9g/L in Citraeinheiten (2,2 - 2,8ml/100 g). (= 4,5g pro Sorte) in 2 Chargen

Kalthopfung

1. Hopfengabe: 2 Tage vor Ende der Gärung: Nach 1 Tag auf 0°C kühlen

Abtrennen, **dabei etwas Hopfen ernten**

2. Hopfengabe bei 0°C, 2 Tage

Faustregel: Cry- Hopfen um 50% niedriger dosieren

Hopfengabe pro Hopfung:

Je 2,25g/L in Citraeinheiten	Mosaic f=2 2,25 * f=2= 4,5g/L	Sabro Lupomax f=0,5 2,25 * f0,5 = = 1,125g/L
Hopfengabe 1 V=1L	4,5g/L * 14L=63g Verwendet: 50g= 3,5g/L	1,125 g/L * 14L= 15,75g
Hopfengabe 2 V= 12L	4,5g/L * 12L= 54gg Verwendet: 50g= 4,17g/L	1,125 g/L * 12L=13,5g

Carbonisierung auf 5,5g CO₂ /L= 5,52g Zucker/L (5°C)

Stammlösung 138,0g/250 mL

Erwarteter Druck bei 20°:2,35bar (Abweichung 0,1bar/grad C)