

NEIPA DDH 2023

Volumen: 22L
Farbe: 12 EBC (16,6)
Bittere: 15 IBU
Stammwürze: 16,5°P (17,6)
Alkohol: 6,8% ABV (7,4)
Hefe: LalBrew American East Coast Yeast/ Zweitsud
Brautag: Fr. 4.8.
Abfüllung: So. 13.8.

Schüttung Gesamt: 9 kg	5 kg Pilsner Malz extra pale (70%) 1 kg Weizen- Malz 715 g g Cara-hell 715 g Haferflocken
Hauptguß	20L
Nachguß	Ca. 15 L; + ca. 10L Glattwasserreserve mit 7°P
Einmaischen	73°, durch Zubrühen auf 68°C einstellen
Kombirast	68°, 1 Stunde bis Iodneutral
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Min bis V= 17L (ca. 20%mas)
Hopfengabe	Zugabe ca.2 kg Eis, einstellen auf 80°C und 16,5%mas ; Whirlpoolhopfung mit 23g Citra (16,3% /16,5% alpha)

Vorderwürze: 20%nas
Pfanne voll: 14%mas
Ausschlagwürze: 16,5%mas
Ausschlagvolumen: 22L
Gärung: 21°

Gesamthopfung 10g/L, verteilt auf 2 Gaben; umgerechnet in Citra- Einheiten

Nach 1 Tag auf 2° kühlen

Vor der Kalthopfung Sud teilen

	NEIPA 1 DM- Variante	NEIP 2
Volumen	11	11
Hopfen	4g/L Mosaic; f= 2=2g/L 3g/L Tango, f= 1—4g/L 3g/L Sabro, f= 0,3 ---1g/L	4g/L Mosaic 3h/L Hallertauer Zuchtstamm 2010/008/124 . f=1 1g/L 3g/L Motueka ; f= 2,3 -6,9- g/L
1. Hopfengabe bei 32°	20g Mosaic 15g Tango 3g Sabro	18g Mosaic 15g Hallertauer Zuchtstamm 2010/008/124 15g Galaxy
2, Hopfengabe bei 2°C	15g Mosaic 15g Tango 5g Sabro	15g Mosaic 15g Hallertauer Zuchtstamm 2010/008/124 30g Motueka
Gesamthopfen	65+8x3= 89g/10L	63+45/3 = 78g
Restwürze	4,5% (4,1)	4,5%
ABV	6,5 + 0,3 = 6,8%	6,5 + 0,3 = 6,8%

Carbonisierung: 5g CO₂ /L, berechnet für 5°C: 4,54g Zucker/L

Stammlösung: (454g/ 1000ml) **115g/250 ml**

Druck: 2,1 bar bei 21°C/ 2,2bar(22°), 2,3 bar (23°)

Kalthopfung: 10g/L in Citraeinheiten (= 3-4g pro Sorte)

Citra (2,5ml Öl/L)

Kalthopfung

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

Abtrennen, **dabei etwas Hopfen ernten**

2. Hopfengabe bei 3°C, 2 Tage

.

Verkostung (Typ 1) 19.8.23

Farbe: goldgelb, trüb (11,5 EBC)

Schaum: feinporig, stabil

Antrunk: cremig, leichte Süße, vollmundig, leicht malzig

Deutliche Hopfennoten: Citrus, Maracuja, Pfirsich, vegetabil (Tomate): **leider Wildhefenote!**

Gaumen: leichte Bittere

Verkostung Typ 2:

Hopfenaromen: Citrus, wenig Maracuja, harzige Noten.

Profile der verwendeten Hopfensorten

Bru-1

BRU-1™ zeichnet sich durch sein ausgeprägtes süßes Fruchtaroma aus, das oft als Ananas beschrieben wird. Bei Verwendung als Whirlpool- oder Kalthopfung liefert BRU-1™ das Aroma von frisch geschnittener Ananas und grünen Früchten. BRU-1™ wirkt synergistisch mit anderen Hopfen und sorgt für eine Tiefe des Fruchtaromas.

<https://www.barthhaas.com/de/hopfen-und-produkte/hopfensorte/bru-1tm>

Citra® Pellets Typ 90 - ca. 12,3% α, Gesamtöl: 2,2 - 2,8 ml/100 gr.

Ernte 2021

Aromen: kräftig, Tropenfrüchte, Zitrusfrüchte

Citra ist eine spezielle Aromahopfensorte, die von der Hop Breeding Company entwickelt wurde. Sie erschien 2007. Citra hat recht hohe Alphawerte und Gesamt-Aromaölgehalte mit einem geringen Cohumulonanteil. Die Sorte bringt interessante intensive Noten von Zitrus- und tropischen Früchten in das Bier ein.

Herkunft: USA

<https://www.barthhaas.com/de/hopfen-und-produkte/hopfensorte/citrar>

Hallertauer Zuchtstamm 2010/008/124

Eine neue Züchtung aus Huell.

Diese Schwester von Callista beeindruckt mit

Mosaic – (HBC 369) ca. 11,7% α , 1,24 ml Öl/100g

Diese Hopfensorte, die von der Hop Breeding Company entwickelt und 2012 zugelassen wurde, bietet eine einzigartige und komplexe Mischung aus floralen, tropischen, fruchtigen und erdigen Eigenschaften. Mosaic™ wurde aus einer Kreuzung eines weiblichen Simcoe® mit einem männlichen Nugget gezüchtet.

Rohhopfen

Es zeigen sich **Zitrusnoten** von Limette und **Mandarine**, grüne Früchte wie Stachelbeere, vegetale und grüne Aromen wie Zwiebel, **Tomatenblätter** und Paprika sowie Cassis und **Pfirsich** für das Geschmacksprofil verantwortlich. Diese werden ergänzt durch würzige Noten von Curry, Chilli und Myrrhe.

Kaltauszug*

Es überwiegt der Geschmack von Birne, Stachelbeere, Mandarine und **Dosenpfirsich**, kombiniert mit Jasmin, Apfel- und Kirschblüten

Herkunft: USA

<https://www.barthhaas.com/de/hopfen-und-produkte/hopfensorte/mosaicr>

Sabro

Sabro® bringt einen starken und komplexen Fruchtgeschmack in das Bier. Sabro ist ein Hopfen der verlässlich seinen eigenen Aroma Charakter ins Bier bringt. Sabro ist bekannt für komplexe Frucht-, insbesondere **Mandarinnoten** zusammen mit **Kokosnuss**, **Ananas** und Pfirsichnoten. Zusätzlich fällt er durch seinen Cremigkeit auf, die er ins Bier bringt und damit einhergehenden Noten von Vanille, Zeder, Dill und Minze.

<https://www.barthhaas.com/de/hopfen-und-produkte/hopfensorte/sabror>

Tango

Passionsfrucht, Grapefruit. **Harzig**, Zitrone, Apfel

<https://www.barthhaas.com/de/hopfen-und-produkte/hopfensorte/tango>
