

PA / IPA im New England Style

Brauziel im Rahmen eines Braukurses:

Varianten:

- **NEPA** kaltgehopftes, aber mildes, nicht zu bitteres, fruchtiges Pale Ale =
- **NEIPA**

Menge: 40L
Farbe: 15 EBC
Bittere: 15 IBU
Stammwürze: 16°P
Hefe: The Yeast Bay Vermontoise Ale
Brautag: 4.11.2017

Schüttung Gesamt: 9 kg	7 kg Pale Ale- Malz 1 kg Weizen- Malz 1 kg g Cara-hell 1 kg Haferflocken
Hauptguß	28L
Nachguß	Ca. 17 L; + ca. 10L Glattwasserreserve mit 7°P
Einmaischen	50° Weizenmalz 68° Rest
Kombirast	68°, 1 Stunde
2. Verzuckerungsrast	72°, bis iodneutral
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Min
Hopfungabe	11g Columbus (16,3% α) bei Würzebruch 5g Columbus (16,3% α) Whirlpool

Gärung: The Yeast Bay Vermontoise Ale bei 18° (1 Tag) und 23° (Anschub mit Wärmelampe)

Kalthopfung: 9g/L in Citraeinheiten (= 3g pro Sorte)

Citra (2,5ml Öl/L): 3g x 40L = 120g

Equinox: 2,9ml Öl/100g → Faktor 0,86 x3 = 2,59g/L = 103,2g/40L 115g

Mosaic: 1,25 ml Öl/ 100g → Faktor2, d.h. 6g/L =240g/40L

Kalthopfung Dienstag, 14-11-(4 Tage) und 15.11. (2 Tage), je 50% bei 0°C

Abfüllung Samstag 17.11.

Abgefüllt wurden 25L für die Kursteilnehmer. Der Rest wurde zu NEIPA weiter gehopft

Gesamtvolumen: 35L
Restwürze 14.11. : 5°P
Alkohol: 5,9%
Sudhausausbeute: 68%
Endvergärungsgrad: 56%

Verkostung nach 6 Wochen:

Optik: goldgelb, starke Trübung, sehr stabiler Schaum

Nase. Aromen nach tropischen Früchten

Antrunk: leichte Süße, gute Rezenz (nach einer Nachcarbonisierung); cremige Textur;

Hopfenaromen

Gaumen. Moderate Bittere

Variante NEIPA

NEIPA

Die Restmenge von 9L wurde weiter alt gehopft:

Citra $2\text{g/L} \times 9\text{L} = 18\text{g}$

Equinox: $1,8\text{g/L} \times 9\text{L} = 16\text{g}$

Mosaic: $4\text{g/L} \times 9\text{L} = 36\text{g}$

Gesamthopfung:

Citra $3\text{g/l} + 2\text{g/L} = 5\text{g/L}$

Equinox: $2,5\text{g/L} + 1,8 \text{g/L} = 4,3 \text{g/L}$

Mosaic: $6\text{g/L} + 4\text{g/L} = 10\text{g/L}$

Gesamt: **19,3g Hopfen/L**

Vekostung:

Das Bier ist sehr stark hopfenlastig und erst nach einigen Monaten trinkbar.- Es ist weniger süß als beabsichtigt.

Eher schlank im Antrunk, Aroma nach tropischen Früchten, moderat bitter

Profile der verwebdeten Hopfensorten

Columbus, 16,3% α , 2,0-3,0 mL Öl/100g

Columbus, identisch mit Tomahaw, ist zusammen mit Zeus einer der derzeit bedeutendsten Hochalphasorten. Alle drei haben Nugget zur Mutter und sind daher Halbschwestern. Eine interessante Aromadichte zeichnet diese Zuchtsorte aus.

Rohhopfen

Columbus erinnert an rote Beeren, umschmeichelt von blumigen, grünen und würzig kräuterartigen Noten wie Curry im perfekten Zusammenspiel mit Zitronengras, Orangenschale und Tee.

Kaltauszug*

Nuancen von Sahnekaramell, Vanille und Marzipan bereichern das Spektrum im Kaltauszug, ergänzt durch süße Früchte wie Aprikose und einen holzig-aromatischen Geschmack nach Pfeifentabak.

Herkunft: USA

Citra® Pellets Typ 90 - ca. 15,8% α , Gesamtöl: 2,2 - 2,8 ml/100 gr.

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

Equinox (HBC 366) 13,4% α Gesamtöl: 2,9 ml/100 gr.

Aroma Grüne Paprika, Guave, Limette, Melone, Papaya

Neue amerikanische Zuchtsorte mit fruchtigen Aromen und **hohem Aromaölgehalt**.

Mosaik – (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
