

Saison

Menge: 30 L
 Farbe: 12 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: 16°P
 Brautag: 9.4.2016

| | |
|---|--|
| Schüttung Gesamt:7,8 kg | Wasseraufbereitung: 6g Braugips 4,5 kg Pilsner 1,5 kg Wiener 1,5 kg Weizen 100g Melanoidinmal 150g Sauermalz 100g Gerstenflocken |
| Hauptguß | 26 L |
| Nachguß | Ca. 13 L |
| Einmaischen | 24° (Gummirast, durchgeheizt auf 57)° |
| Eiweißrast | 57°, durchheizen |
| 1. Verzuckerungsrast | 62°, 30 min |
| 2. Verzuckerungsrast | 72°, 15-20 Min bzw. Iod neutral |
| Abmaischen | 78°, 30 min. Läuterruhe |
| Vorderwürze: 19°P | Pfanne voll: 14°P |
| Kochzeit der Würze | 70 Min |
| 1. Hopfengabe | 50g Tettnanger Dolden Vorderwürze |
| 2. Hopfengabe | 50g Savinjiski Golding nach Würzebruch |
| 3. Hopfengabe | 50g Savinjiski Golding 10 Min |
| Whirlpool | Würze wg. Dolden in Thermoport absieben |
| Ausschlagvolumen:30L; Ausschlagwürze:16.°P; Sudhausausbeute ca.65,5% | |
| Hefe | Danstar Belle Saison; Sud nach Hefezugabe aufteilen |
| Hauptgärung | 18-20° |

Variationen

| Vol | Zusatz |
|-----|--|
| 10L | 2,5g Cascade/L= 25g nach 4 Tagen; |
| 10L | 500g Löwenzahnblüten + 1 Orange + 1 Zitrone (Saft + Schale) mit Wasser aufkochen ,15 Min ziehen lassen, absieben und mit Zucker auf 16°P einstellenmit |
| 7L | 100g Rosmarin/35g Zitronenschale/100g Zucker mit Wasser aufkochen, absieben, auf 16°P einstellen. |
| 8L | 2L Holundersirup (Rezept im Internet, z.B. bei Chefkoch) mit 16°P herstellen |

Carbonisierung: 5g CO₂
 Abfüllung: Mo, 25.4.

Verkostungsnotizen

1. Cascade

Schwaches Hopfenaroma, mit weiteren 25g Cascade bei der Abfüllung nachgehopt.

V=10L, RW= 2°P, T=14,5° Zucker: 6g/L → 60g

Alkohol: 7%

Name: Cascade – Saison

2. Löwenzahn

Leuchtend gelb, Spur von Orangenaroma; die Löwenzahnblüten machen das Bier sanft, fast cremig

V= 7L, RW: 1,2°P T=20° Zucker: 6,5 g/L = 45g

Alkohol: 7%

Name Bettsoicherle

3. Rosmarin

Verkostung: herbe Rosmarinnote, leichtes Orangenaroma; Rosmarinaroma ist sehr intensiv; sollte niedriger dosiert werden.

V= 8L, RW: 1,9°P T=20°, Zucker: 6,5g/L = 56g

Alkohol 7, %

Name: Rosmarie

4. Holunder

Deutlicher Geruch nach Holunderblüten; am Gaumen frisch, fruchtig

V= 8 L, RW= 1,2°P Zucker: 6,5g/L → 52g

Alkohol: 7%

Name: Hollerfee