

Saison 2017 Varianten:

Saison 1 (klassisch)

mit Danstar Belle Saison vergoren

Saison 2 (Brett)

mit Brettanomyces- Hybrid- Hefe vergoren

Saison Thymian

Saison 1 + Thymian

Saison Williamette

Saison 1 mit Williamette kalt gehopft

Menge: 35 L
 Farbe: 12 EBC
 Bitter: 30 IBU
 Würzekonzentration: 16 %mas/mas
 Alkohol: 7,4%
 Brautag: 3.5.2017

Schüttung Gesamt:7,8 kg	Wasseraufbereitung: 6g Braugips 5,5 kg Pilsner (davon 1 kg böhmisches Tennenmalz) (62,7%) 1,5 kg Wiener (14,5%) 1,0 kg Weizenmalz hell (10,7%) 1,0 kg Torrefied Wheat (10,7%) 200g Cara-Red (1,9%) 30g Cara-Aroma (0,3%) 30g Sauermalz (0,3%) 100g Gerstenflocken (1,0%)
Hauptguß	30 L
Nachguß	Ca. 20 L
Einmaischen	33° (Gummirast, nur Weizen und Torrefied Wheat)durchgeheizt auf 57)° unterdessen restliches Malz zugeben
Eiweißrast	57°, durchheizen
1. Verzuckerungsrast	65°, 50 min
2. Verzuckerungsrast	72°, 15 Min bis Iod neutral
Abmaischen	78°, 30 min. Läuerruhe
Vorderwürze: 18 %mas/mas	Pfanne voll:14 %mas/mas
Kochzeit der Würze	70 Min
1. Hopfengabe	40g Tettnanger % (3,6%α), Vorderwürze
2. Hopfengabe	40g Tettnanger % (3,6%α) nach Würzebruch
3. Hopfengabe	40g Mittelfrüh (3,4%α) , 10 Min
4. Hopfengabe / Whirlpool	40 g Williamette % (3,6%α)in den Whirlpool; zusätzlich 30g getrocknete Pomeranzenschale / Ruhe 30 Min
Ausschlagvolumen:34L; Ausschlagwürze:16 %mas/mas; Sudhausausbeute 64%	
Hefe	Danstar Belle Saison / WYEAST 3031 Saison-Brett-Blend
Hauptgärung	18°
Abfüllung: 15.6.2017	Restwürze 1,5 %mas/mas
Endvergärungsgrad (tats.)	73,4
Carbonisierung	Mit 6,4g Zucker/L auf 5g CO ₂ /L

Weiterverarbeitung Sonntag, 4.6.17

Saison 1 (klassisch)	Saison Thymian	Saison Williamette	Saison 2 (Brett)
Belle Saison	Belle Saison	Belle Saison	WYEAST 3031 Saison-Brett-Blend
10L	7L	7L	9L
	35g Thymian in 1,5l Wasser 5 min. kochen, + 250g Zucker + Abrieb u. Saft von 1 Biozitrone	Stopfen mit 36g Williamett = 5g/l Bei	
Angestellt bei 22 °			
15.6. RW 1,5mas/mas	15.6. Abfüllung in Keg	15.6. Abfüllung in Keh	28.6. RW 1,5mas/mas
2L zum Thymian-Ansatz	7 + 2= 9L	9L	8,6L
Carbonisierung mit Zucker auf 5,5 g CO ₂ /L d.h. bei 22°C →7,5g/L			
S1	ST	SW	S2
Abfüllverkostung Gutes Esteraroma, fruchtig, süßlicher Antrunk, noch etwas mastig	Abfüllverkostung Thymianaroma sehr stark → mit etwas Belle-Saison-Bier verdünnt	Abfüllverkostung Bitter, wenig Hopfenaroma	Abfüllverkostung Trockener, etwas säuerlich; noch kein Brett, nachhängende Bittere
Nach 2 Monaten: rund, frisch, aromatisch	Tymianaroma ist auch nach dem Verdünnen noch sehr kräftig	Nach 1 Monat rund, aromatisch, angenehme Hopfennote	Nach 6 Monaten: rund, aromatisch, kräftiges Brett-aroma