

## Saison 2020 / Thymian- Lemon- Saison

Menge: 25 L  
 Farbe: 9 EBC  
 Bitter: 25 IBU  
 Würzekonz.: 16°P  
 Brautag: 19.3.2020  
 Abfüllung: 1.4.2020

Schüttung Gesamt:6,73 kg	4,5 kg Pilsener 1,20 kg Weizenmalz 170g Sauermalz 120g Gerstenflocken 120g Maisflocken 120g Haferflocken
Sonstige Zutaten	2g Thymian/L; 1 Zitrone
Hauptguß	22 L +: 6g Braugips
Nachguß	Ca. 15 L
Einmaischen	70° für 66° Maischetemperatur
Kombirastrast	66°, ca, 60 Min (Iodnormal)
Abmaischen	78°; Nachgüsse mit 78-80° , ,
Vorderwürze: 14°P	Pfanne voll: 10°P
Kochzeit der Würze	90 Min
Würzsud Thymian	+ 10g Thymian L Würze + aufkochen, 10 min ziehen lassen Saft und Schale von 1 Zitrone zugeben
Würzsud Pina Colada	1 L Würze + 1pürierte Ananas (=ca. 1000g) aufkochen
1. Hopfengabe Vorderwürze	20g Citra
2. Hopfengabe 10 Min	10g Citra
<b>Ausschlagvolumen:25L; Ausschlagwürze:16°P; Sudhausausbeute ca.63%</b>	
Hefe 1: 10L Danstar Belle Saison. 23 – 25°	Sud nach Hefezugabe aufteilen (6 +4) Würzesud Thymian Lemon

### Variationen

Vol	Zusatz
15L	Saison (Original)
10L	+ Thymiansud aus 30g Thymian + 2 Zitronen –Schale du Saft- (10 Min. kochen, absieben) g

## Abfüllung und Verkostungsnotizen

Carbonisierung auf 5,5g CO<sub>2</sub> /L  
= 8,3g Zucker pro L (bei 25°C Gärtemperatur  
(Speiselösung für Pipette: : 8,3 \* 25 = 207g Zucker in 250 mL)

### 1. Saison

Restwürze: 2,5%  
Alkohol: 7,3%  
Scheinbarer Endvergärungsgrad: 84,3%

Verktung 15.4.: Druck ok, Bier reintonig.

### 2. Thymian Lemon Saison

27.3. RW 2,5  
Restwürze: 2,5%  
Alkohol: 7,3%  
Scheinbarer Endvergärungsgrad: 84,3%  
Verkostung 15.4.: Druck ok, gefällige Thymian- Note

Verkostung: frisch, fruchtig mit dezenter Thymiannote  
3.