

Schwarzwälder Tannenpower 2018

Black Forest meets New Enhland

Menge: 24L
Farbe: 10 EBC
Bittere: 20 IBU
Maischekonzentration: 19% mas
Brautag: 28.4..2018
Abfüllung: 15.5.2018

Schüttung Gesamt: 8,1 kg	8 kg Pilsner Malz (99%) 100 g Haferflocken 1%)
Hauptguß	20L
Nachguß	Ca. 17 LP
Einmaischen	68°
Kombirast	66°, 70 Min
2. Verzuckerungsrast	72°, 20 Min
Abmaischen	78°, Läuerruhe 20 Min
Kochzeit der Würze	90 Min
Hopfungabe	60 Min: 4g Mosaic (11,9% α) 2g Southern Cross (14% α), Whirlpool 5g Mosaic (11,9% α) 8g Southern Cross 8 g Vic Secret (14% α),
Zusatz	1,5 LSud aus 500g Tannenschösslingen ; 1 Minute 250g Tannenschösslehonig, 1 Min.

Ausschlagwürze: 19% mas

Ausschlagvolumen: 24L

Hefe: **Mangrove** Jack's M42 - New World Strong Ale

Varianten:

Nach Hefezugabe Aufteilung in 2 Gärgefäße

Schwarzwälder Tannenpower 2018

10L.; Zugabe von 500g Tannensprossen für 3 Tage

Abfüllung: 14.5.2018

Restextrakt 7,0% mas

Alkohol 6,5% ABV

Volumen: 9,5L

Black Forest meets New Enhland

10L Kalthopfung

1. nach 3 Tagen Gärung: 27g Mosaic, 33g Southern Cross, 47g Vic Secret für 6 Tage

2. nach 6 Tagen: 33g Mosaic, 40g Southern Cross, 47 Vic Secret =60,5 / Gesamt 227g/10l = 22,7g/L für 3 Tage

Gesamtvolumen: 25L
Restwürze 14.5.. : 5°P
Alkohol: 5,9%
Sudhausausbeute: 68%
Endvergärungsgrad: 56%