

Black Forest meets New England (SP2)

Schwarzwaldtanne (SP3)

Menge: 25L
 Farbe: 15 EBC
 Bittere: 15 IBU
 Stammwürze: 16°P
 Brautag: 11.7.2018
 Abfüllung: 11.8.2018

Schüttung Gesamt: 9 kg	7 kg Pale Ale- Malz (95%) 200 g Cara-Red (0,5 %) 120g Cara-hell 35 g Haferflocken 0,5%)
Hauptguß	18L
Nachguß	Ca. 25 L; + ca. 3L Glattwasserreserve mit 7°P
Einmaischen	68°
Kombirast	68°, 70 Min
2. Verzuckerungsrast	72°, 20 Min
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	90 Min
Hopfungabe	90 Min: 8 g Waimea (16,9% α) 8g Southern Cross (14% α), Whirlpool 5g Waimea 5g Southern Cross (12,8 % α) 5 g Vic Secret (14% α),
Hefe	Mangrovejack M05 Mead, nach 1 Woche M42 New World Strong Ale
Zusatz	Sud aus 1,5 L Würze mit 300g Tannenschösslingen und 500g Tannenschösslehonig, 1 Min. gekocht
	Einstellung mit Glattwasser auf 16°P

Gärung: Mangrovejack Mead Restwürze nach 1 Woche 7,5%; Mangrovejack New World Strong Ale

Kalthopfung 1	6 Tage	3 Tage
Waimea: 2,1ml Öl/100g	42g	42g
Southern Cross: 1,25 ml Öl/ 100g	42g	40g
Vic Secret: 2,1ml Öl/100g	42	42
Kalthopfung 2		
Mosaic 1,5ml Öl/100g		20g
Equinox 2,9ml Öl/100g		20g

Kalthopfung 1

Waimea, Southern Cross, Vic Secret: Samstag, 14.7.-(6 Tage) und 16.7., (3 Tage), je 50% bei 0°C
 Zusatz 250g Tannenschössle15,7, (3 Tage)

Kalthopfung 2

Mosaic und Equinox Montag, 30.7,

Cold Crash zur Klärung
Abfüllung Samstag 11.8.

Gesamtvolumen: 25L
Restwürze 11.8. : 5°P
Alkohol: 5,9%
Sudhausausbeute: 68%
Endvergärungsgrad: 56%

Verkostung 20.8..
Nase: fichtennadeln, wenig NE- Hopfen
Antrunk süßm Tannennadeln noch zu dominant.
Immer noch sehr bitter

Schwarzwaldtanne (SP3)

Nachbrau. Mo 27.8.

10L Pale Ale ohne Hopfen, 16%mas

Schüttung:

2 kg Pale Ale Malt

1 kg Pilsener Malz

20g Cara hell

30g Haferflocken

Hauptguss Einmischen in 3-4L Temperatureinstellung durch Zubrühen; gesamt 7L

Kombirast 68°C, 90 Min; Abmaischen bei 78°

Nachguss 7 L

Stopfen nach 4 Tagen Gärung (Sa. 1.9.) mit

33g Citra

33g Mosaic

42g Equinox

Kalthopfung 3 Tage (bis Di 4.9.

Abziehen von der Hefe,

Komposition der Cuvée

stufenweise Zugabe der Flaschen SP2 (ca, 5L)

Carbonisierung auf 5,5g CO₂ /L

Ergebnis:

Mild, aber deutliche Hopfennot mit einem Hauch von Tannennadeln