

Samuel Adams

Boston Lager - Clone

+ Summer-Ale (Thymian- Lemon-Ale)

Menge: 15L
 Farbe: 20 EBC
 Bitter: 30 IBU
 Stammwürze: 12,0°P
 Brautag: 5.4.20
 Abfüllung: 15.4.20252

Malz Gesamt: 4,0 kg	3,6 kg Wiener Malz (90%) 8EBC 200 g Cara- Crystal(5%) 160 EBC 120g Melanoidinmalz (3%) EBC 80g Rauchmalz (2%)
Hauptguß	14
Nachguß	12L
Einmaischen	Im Thermoport bei 73°, Zieltemperatur: 67°
Kombirast	Bei 67° 60 Min.
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	90 min
1. Hopfengabe	Vorderwürze 38g Tettnanger(3,2% α)
2. Hopfengabe	10 Min. 19g Tettnanger(3,2% α)
3. Hopfengabe	Whirlpool 6g Mittelfrüh
Hefe	Saflager S23 (10°
	Schnellgärprobe
4. Hopfengabe kalt, (1g/L)	2g/L=15g Mittelfrüh bei 18°C, 4 Tage, nach 1 Tag kühlen
5. Hopfengabe (1g/L)	15g Mittelefrüh bei 0°, 2 Tage
Carbonisierung	5,0 g CO ₂ /L bei 4°C = 4,545g/L Stammlösung: 454gg Zucker/L //113g/200mL Vorlage 10 ml/L Bier

Vorderwürze 14%mas
Pfanne voll 11%mas
Ausschlagwürze: 13,50%mas
Ausschlagvolumen: 16

Vedünnen mit kochendem Wasser auf 12,0%

Restwürze: 3,0%mas
 ABV: 4,7+ 0,5,= 5,2%%

Aufteilung des Sude

Boston Lager	Summr- Ale Thymian- Lemon-Ale
11L Würze + 1,5L Wasser → Anstellwürze: 12,5L mit 12,0%mas	4,5L Würze + 3L Wasser = 7,6L + Thymiansud 2g Thymian/ L Würze = 15g, 1 Zitrone (Schale + Saft) + ½ Orange (Schale) Anstellwürze: 8,5L mit 9%Mas
Saflager S23 Snstelltemperatir 14°, Kühlung auf 10° Diacetylrast 18° Tag 5+6	Fermentis K97 bei 18°
Abgefüllt: 15.4.2025 Schnellgärprobe: 2,0%mas Restwürze 2,0%mas Druck(18°):2,4 ba → 5,8g CO₂ /L	mäßig
Verkostung: Nase fruchtige Hopfennoten Körper mitte Aroma Karamell, Toffee Bittere: mäßig Süffiges, ausgewogenes Bier	Verkostung Farbe: Heler Bernstein Aroma: Thymian gut Zitrus könnte stärker sein