

Hop House 13 Ale

Menge: 28L
 Farbe: 20 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: 12,0°P
 Brautag: 31.8.226
 Abfüllung: 12.9.2026

Malz Gesamt: 4,0 kg	6,0 kg Pale Ale Malz (5,7 – 7,5 EBC) (88,0%) 275 g Cara- Crystal(150 EBC) 4,0% 200g Melanoidinmalz (60-80 EBC) 3% 135g Spitzmalz (3-3 EBC) 135g Rauchmalz (4-8 EBC) 2%)
Hauptguß	20L
Nachguß	18 L+ 5L GlattwasserreserveEinmaischen
Einmaischen	55° im Kochbottich,
Eiweißrast	52°, 30 min.
	Hälfte der (Dünn)maische in einen Braubottich schöpfen; Rest auf 65° erhitzen; Rast 30 min.
	Erste Dekoktion
Hauptmaische erhitzen	65°;Rastzeit ca. 10 min 72° Rastzeit 10 min Kpchen, 10 min. Kochmaische portionsweise in die Hauptmaische überführen, bis diese auf 65° erwärmt ist Rast: 10 min.
Zweite Dekoktion	1/3 der Hauptmaische (dick)
	10 min bei 72° rasten
	10 min kochen, in Hauptmaische zurück → 78° ev. kochendes Wasser zubrühen; Iodprobe
Abmaischen	1/3 der Hauptmaische (dünn) kochen, zur Hauptmaische zurück → 78°
Kochzeit der Würze	60 min
1. Hopfengabe	Vorderwürze 12 Polarisz(20% α)
2. Hopfengabe	10 Min. 2,5g Mosaic(12% α) 10 Min. 1,0g Galaxy(1505% α)
3. Hopfengabe	Whirlpool . 1,0g Vic Secret(18% α) Whirlpool . 1,0g Mosaic(12% α) Whirlpool . 2,0g Galaxy(15,5% α)
Hefe	Fermentis Safale US05

Protokoll

Vorderwürze 18%mas

Pfanne voll 12,8%mas(Korrektur durch Zugabe von 5L Glattwasser → 11,5

Ausschlagwürze: 13,50%mas

Ausschlagvolumen: 24

Verdünnung mit Glattwasser auf 27L

Anstellwürze. 12,2%mas

Anstellvolumen: 27L Sud nach Hefezugabe teilen:

10L für Kalthopfung

12L direkt nach Gärung bfüllenL .

GHH13A	GHH13A+
14L direkt nach Gärung bfüllen	100L für Kalthopfung
.	4. Hopfengabe kalt, bei 18°C, 4 Tage, nach 1 Tag kühlen
	Anstellvolumen: 10L 0,5g/L Galaxy= 5g 0,5g/L Vic Secret= 5g 1,0g /L Mosaic= 10g
	5. Hopfengabe bei 0°, 1 Tag
	5g Galaxy 5g Vic Secret 10g Mosaic
Abgefüllt: 12.9.-26 Restwürze 3,5%mas ABV: 5,0, % Zieldruck(18°):1,9ba → 5,0g CO ₂ /L	Abgefüllt: 12.9.2026. Restwürze 3,5%mas ABV: 5,0% Zieldruck (18°): 1,9bar → 5,0g CO ₂ /L

Carbonisierung

5,0 g CO₂ /L bei 20°C = 6,55 g/L

Stammlösung: 655gg Zucker

Vorlage 10 ml/L Bier

Gemessener Flaschendruck bei 18°C; 2,4 bar → 5,5g CO₂ /L

Hopfenprofile

<u>Mosaic</u>	<u>Galaxy</u>	<u>Vic Secret</u>
Dieser sehr neue (2012) Aromahopfen besticht durch einen einzigartigen, komplexen Geschmack, der für viele Bier-Stile geeignet ist.	Trotz seiner hohen Alphawerte wird der Galaxy vor allem als Aromahopfen eingesetzt. Wird er erst spät zugegeben gibt er dem Bier eine einzigartige, angenehme Note.	Bei dieser Zuchtsorte stehen starke Ausprägungen von grünen Früchten wie Stachelbeere und Quitte, süßen kandierten Früchten, Zitrusnoten von Grapefruit sowie roten Beeren wie Erdbeeren gegenüber.
Herkunft: USA	Herkunft: Australien	Herkunft: Australien
Herkunft: USA	Aromen: Zitrus / Maracuja	Aromen: Passionsfrucht, Ananas, Pinie
Alphasäuren: 12,4 % Betasäuren: 3,2 - 3,9 % Gesamtöl: 1,3 ml/100 gr.	Alphasäuren: 16,5 % Betasäuren: 5,0 - 6,5 % Gesamtöl: 2,4 - 2,7 ml/100 g	Alphasäuregehalt: 18,4 % Betasäuren: 6,0 - 7,0 % Gesamtöl: 2,9, ml/100 g