

Maroni al Miele (Kastanien- Honig- AleAle)

Menge: 15
 Farbe: 30 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: **15,5°P**
 Brautag: 17.10.2025
 Abfüllung: 29.10.2025
 ABV: 6,9%

Schüttung Gesamt: 4,23kg	2,0 kg Pilsner Malz (41,0%) 5 EBC 1,0g kg Münchner Malz I (Barker) (25,0%) 135g Spitzmalz (3%) 270g Cara- Bohemian (6%) 300g Kastanienmehl (Weyermann) geröstet 850g Maronen, gebacken, ausgelöst 250g Kastanien vakuumiert (ges.: 25%) 50gKastanienmark 100g Kastanienhonig
Hauptguss	15L
Nachguss	Ca. 9L + Glattwasserreserve
Einmaischen und Kombirast	74° im Thermoport Einstellen auf r auf 67° Rast 75 Min.
Abmaischen	Nachgüsse mit 80°C
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten
1. Hopfengabe (90 Min.)	37 g Mittelfrüh Pellets (2,9 % α)
2. Hopfengabe (10 Min.)	205 g Mittelfrüh Pellets (2,9% α)
Whirlpool	30 Minuten
Hefe	Fermentis K97 bei 18 – 22°Ce)

Protokoll:

Vorderwürze: 17,0 % mas
 Pfanne voll: 11 ,5% mas
 Ausschlagwürze: 15,5,0 % mas
 Ausschlagvolumen: 15L
 Restwürze: 3,0%mas
 ABV: 6,5% + 0,5% ➔ 6,9%

Carbonisierung mit Zucker auf 5,0g CO₂ /L (6,13g Zucker/L) bei 16°C

Stammlösung: $613/4 = 153,25g$

Anmerkung:

Hohe Viskosität der Maische, Probleme beim Läutern und Wjirlpool

Verkostung: Dominante Honignote süffig

Weiterverarbeitung des Glattwassers
Kastagnetta

Ca. 12L, mit 3,5%mas

Kochzeit (ohne Hopfen). 90 min.

Anstellwürze. 8,0%mas

Volumen: 5L

Hefe. Zymoform Alt / Kölsch

Kalthopfung mit Vic Secret und Galaxy in 2 Portionen bei 18° und , 0°C

Hopfenmenge bezogen auf den Hopfenölgehalt von **Citra!**

Korrekturfaktor:

Vic Secret: 2,0

Galaxy: 2,7

Gesamt: **5g/L** (in Citra- Einheiten

Bei 18°C: **14,0g Vic Secret**

Nach 1 Tag abtrennen und auf 0°C kühlen

0°C: **37g Galaxy (1 Tag)**

Restwürze: 3,2%mas

ABV: 2,4 + 0,5) 2,9%%

Verkostung:

Leichte Säure, kräftige Hopfennote, **besser halbe Hopfenmenge** verwenden

Galaxy® / Pellets Typ 90

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.

Herkunft: Australien

Aromen: **Zitrus / Maracuja**

Alphasäuren: 16,5 %

Betasäuren: 5,0 - 6,5 %

Gesamtöl: 2,4 - 2,7 ml/100 gr.

Erntejahr: 2024

Vic Secret™ / Pellets Typ 90

Seit 2013 kommerziell produziert. Etwas weniger dominant als der Galaxy aber mit klaren, ausgeprägten Fruchtaromen, läßt sich sehr gut bei der Kalthopfung oder als späte Hopfengabe einsetzen.

Herkunft: Australien

Aromen: **Passionsfrucht, Ananas, Pinie**

Alphasäuren: 19,8 %

Betasäuren: 6,0 - 7,0 %

Gesamtöl: 2,2 - 2,8 ml/100 gr.