

Sin-Alko / Leicht Grün

Volumen: 15L
 Farbe: 16 EBC
 Bittere: 15 IBU
 Stammwürze: 7,0%mas
 ABV: %
 Brautag: 29.4.2026
 Abfüllung: 1.5.226

Schüttung Gesamt: 1,6 kg	1,73,kg Pilsener- Malz (85 %) 204g Cara hell (10%) 102g Special W (5%)
Hauptguss	8L
Nachguss	Ca. 11L
Einmaischen und Kombirast	10L Wasser mit 74° → 68° Rast ca. 60 M
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten (bis 8%mas)
Whirlpool	15 Minuten
WP- Hopfung	
Hefe	Windsor Ale

Vorderwürze: 7 %mas
 Pfanne voll: 5 %mas %mas
 Ausschlagwürze: 7,0% mas
 Ausschlagvolumen: 15LL

Aufteilung des Sudes nach Hefezugabe

Leicht Grün	Sin Alko
10L Gärung bei 18°C	5L + 2,7L Hopfenwasser → 7,7L Würze mit 4,5%mas
	Hopfenwasser:
Kalthopfung bei 0° für 24h mit 150 g Cascade Grünhpfen	Ziel: 0,5g Öl/L Citra (0,25g Öl/10g); → 12,5g Galaxy: (0,11g Öl/10 g → 28,4g Abfüllung: 1.5.2026
Restwürze: 2,5% ABV: 2,2 + 0,5 = 2,8% Carbonisierung f 5,0g CO ₂ bei 20°C mitg 6,55g Zucker/L (Flaschendruck 2,3 bar bei 19 °C Stammlösung 655g/L → 164g Zucker/ 250 mL Zugabe 10 mL/L Abfüllung: 9.5.2026	Pasteurisierung Gärung bei 23° bis das Flaschenmanometer 1,7 bar anzeigt. → 4g CO ₂ /L Braukessel mit Handtüchern auskleiden, Flaschen einfüllen und Kessel mit kaltem Wasser füllen. Langsam auf 75° erhitzen und ca. 30 Minuten halten. Flaschen erst nach dem vollständigen Abkühlen entnehmen.