Sin-Alko / Leicht fruchtig 2026_2

Volumen: 15L
Farbe: 16 EBC
Bittere: 15 IBU
Stammwürze: 7,0%mas
Brautag: 6.10..2026

Schüttung Gesamt: 1,6 kg	1,7,kg Pilsener- Malz (81 %) 204g Cara hell (10%) 82g Special W (4%) 102g Spitzmalz (5%)
Hauptguss	8L
Nachguss	Ca. 11L
Einmaischen und Kombirast Im Thermoport	14L Wasser mit 74° ➔ 68° Rast ca. 60 M
Bachgüsse	9L
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten (bis 7%mas)
Whirlpool	15 Minuten
WP- Hopfung	8,5g Galaxy
Hefe	**LalBrew Pomona**

Vorderwürze: 11,0 %mas
Pfanne voll: 5,5 %mas
Ausschlagwürze: 7,0% mas
Ausschlagvolumen: 17LL
Aufteilung des Sudes nach Hefezugabe

Leicht Fruchtig	Sin Alko
10L Gärung bei 18°C	5L + 5L Hopfenwasser ➔ 7,7L Würze mit 4,5%mas
	Hopfenwasser:
Kalthopfung bei 15°(absteigend) für 36h mit **0,5**g/L Galaxy= 5g 0,5**g/L Vic Secret= 5g** **05 /L Sabro Lupomax= 1´5g** Kalthopfung bei 0° für 36h mit 0,5/L Galaxy= 5g 0,5**g/L Vic Secret= 5g** **1,0g /L Mosaic= 10g**	**Gesamtsud 10L** **Anstellwürze: 4,0% mas** **0,5g/L Galaxy= 5g** **0,5g/L Vic Secret= 5g** **1,0g /L Mosaic= 10g** Abfüllung: 7.10.2026
1Restwürze: 2,5% ABV: 2,3 + 0,5 =2,8% Carbonisierung f 5,0g CO_2 bei 20°Cmitg **6,55g** Zucker/L (Flaschendruck 2,3 bar bei 19 °C Stammlösung 655g/L ➔164g Zucker/ 250 mL Zugabe 10 mL/L Abfüllung: 17.10.2026	**Pasteurisierung** Gärung bei 20° bis das Flaschenmanometer 2,0 bar anzeigt. ➔**5g CO_2 /L** Braukesselmit 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.

Die **Lallemand LalBrew® Pomona IPA™** Trockenhefe wurde speziell zur Verwendung in stark gehopften Bierstilen wie IPAs oder New England IPAs selektiert. Lallemand LalBrew® Pomona IPA™ produziert bei Gärtemperaturen zwischen 18-22°C fruchtige Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten, die sowohl durch Ester-Produktion wie auch durch Biotransformation während der Gärung entstehen.

Je nach Maischprogramm können mit der Pomona Trockenhefe leicht malzige bis trockene Biere erzielt werden. Zudem lassen sich mit der Lallemand LalBrew® Pomona IPA™ Trockenhefe starkgehopfte Biere mit stabiler Trübung produzieren („haze-positive"). **Das technische Datenblatt der Lallemand LalBrew® Pomona IPA Trockenhefe findest du HIER!**

Gärtemperatur: 18 – 22°C (64 – 72°F)
Vergärgrad: 75 – 84 %
Sedimentation: mittel
Alkoholtoleranz: >10% ABV
Hefeart: obergärig
Pitch-Rate: 50 – 100g/hL

geeignet für:

- NEIPA
- English IPA
- New England Style Pale Ale
- American Pale Ale
- Stout
- Sour