



JASMINUM



IPA

Charakteristisch ist eine starke Hopfenbittere oft gepaart von fruchtigen Aromen. Weltweit gehört das IPA heute zu den beliebtesten Bierstilen der Craft Beer Szene. Bei diesem Bier besticht die **Jasminblüte** und fruchtigen Aromen nach Zitrusfrüchten. **Hopfen:** Spalter - Das feine blumig, kräuterige Aroma ist typisch. Aroma: blumig, kräuterig, erdig. Mosaic - seine hervorragende Eignung für New England IPAs. Er stammt von Simcoe und Nugget ab und hat besonders tropisch fruchtige Aromen. Aroma: fruchtig, tropisch, Steinfrüchte, blumig. Citra - bestechende Geschmackseigenschaften, perfekt geeignet für moderne Bierstile. Aroma: tropische Früchte, Mango, Limette.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	24 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	13.3° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.6 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.1° Plato
☉ EBC: 18	IBU: 55	(sehr herb)	☉ Hauptguss:	27 Liter
☉ Hopfenaroma:	15.5 mg/l	(sehr stark)	☉ Nachguss:	5 Liter
☉ Kochvolumen:	27.5 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 3.5 kg Pilsner Malz	☉ 40 gr. Spalter 3.9%	☉ Fermentis SafAle US-05
☉ 2.0 kg Münchner Malz Typ I	☉ 100 gr. Mosaic 11.5%	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.3 kg Caramüch dunkel Typ I	☉ 10 gr. Citra 12.7%	
☉ 0.06 kg Sauermalz	☉ 75 gr. Jasminblüten getrocknet	

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	66°C - 60 min.	6. Rast	78°C - 5 min.
2. Rast (Maltose)	57°C - 5 min.	4. Rast	72°C - 10 min.	7. Abläutern	78°C
		5. Jodprobe	<input type="checkbox"/>		

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.3° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.4° Plato

HOPFENGABEN

☉ 40 gr. Spalter	Kochen	60 min.
☉ 20 gr. Mosaic	Kochen	30 min.
☉ 33 gr. Jasminblüten	Kochen	10 min.
☉ 20 gr. Mosaic	Kochen	3 min.
☉ 10 gr. Citra	Kochen	3 min.
☉ 10 gr. Jasminblüten	Kochen	3 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ 60 gr. Mosaic nach der Hauptgärung + 32 gr. Jasminblüten
--

SONSTIGES

☉ Karbonisierung:	4 g/l Zucker
-------------------	--------------

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie	Stw. vor HG:	11.9° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	4	Stw. nach HG:	2.6° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	10.09.2019	Alkohol (ABV):	x % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	23.09.2019	Sudhaus-Ausbeute:	55 %		