



SIMBUS



IRISH RED ALE

Ein leicht trinkbares Bier mit feiner Aromatik. Leichter Malzgeschmack schön balanciert mit anfänglicher leichter Toffee- und Karamellsüße. Ein leichter getreidig- und biskuitartiger Geschmack und ein Hauch von trockenem Röstgeschmack im Abgang. Manche Versionen betonen den Karamellgeschmack und die Süße etwas mehr, während andere einen deutlicheren getreidigen röstaromatischen Geschmack haben. Spezifikation: Stammwürze: 9,0-11,5°P Endvergoren: 2,5 – 3,5°P Alkohol: 3,8-5,0% Vol. Bittere: 18 – 28 IBU Farbe: 18 – 28 EBC

Hopfen: Columbus - einer der bedeutendsten amerikanischen Hochalpha-Sorten. Neben seinen ausgezeichneten Bitterungseigenschaften bringt er auch ein leicht zitronig pfeffriges Aroma hervor. Aroma: harzig, Zitrus, Pfeffer. Simcoe - Simcoe ist ein hervorragender Universal Hopfen für amerikanische Ales mit harzigem Aroma von Kiefern und intensiven tropischen Noten. Aroma: Grapefruit, Maracuja, Kiefer.

BRAUPLAN - SOLL

| | | | | |
|------------------|------------|---------------|------------------------------|-------------|
| ☉ Zielmenge: | 22 Liter | fertiges Bier | ☉ Stammwürze Ziel: | 12.4° Plato |
| ☉ Alkohol (ABV): | 5.2 % vol. | | ☉ Stammwürze vor Kochbeginn: | 11.4° Plato |
| ☉ EBC: 33 | IBU: 37 | (sehr herb) | ☉ Hauptguss: | 26 Liter |
| ☉ Hopfenaroma: | 15.7 mg/l | (sehr stark) | ☉ Nachguss: | 4.5 Liter |
| ☉ Kochvolumen: | 26.7 l | | ☉ obergärig - Reifezeit ca. | 8 Wochen |

MALZ / HOPFEN / HEFE

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| ☉ 4.5 kg Pale Ale Malz | ☉ 22 gr. Columbus 14.3% | ☉ Fermentis SafAle US-05 |
| ☉ 0.7 kg Karamellmalz dunkel Typ III | ☉ 100 gr. Simcoe 12.4% | ☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C |

MAISCHPLAN

| | | | | | |
|----------------|----------------|-------------|----------------|--------------|----------------|
| 1. Einmaischen | 55°C | 3. Rast | 72°C – 10 min. | 5. Rast | 78 °C – 1 min. |
| 2. Rast | 67°C – 60 min. | 4. Jodprobe | ☐ | 6. Abläutern | 78°C |

KOCHEN - IST

| | |
|------------------------------|-------------|
| ☉ Kochdauer: | 60 min. |
| ☉ Stammwürze vor Kochbeginn: | 11.4° Plato |
| ☉ Stammwürze nach Kochen: | 12.4° Plato |

HOPFENGABEN

| | | |
|-------------------|----------|---------|
| ☉ 22 gr. Columbus | Kochen | 60 min. |
| ☉ 100 gr. Simcoe | WP <80°C | 20 min. |

HOPFEN STOPFEN

☉ -

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 4 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

| | | | | | |
|------------|----------------|-------------------|-------------|--------------------|------------|
| Brauer: | Charlie + Sämi | Stw. vor HG: | 12.4° Plato | Gärtemperatur Ist: | x°C |
| Sud Nr.: | 5 | Stw. nach HG: | 3.1° Plato | Endmenge: | x Liter |
| Brautag: | 19.10.2019 | Alkohol (ABV): | 5.0 % vol. | | (x x 0.5l) |
| Abfüllung: | 02.11.2019 | Sudhaus-Ausbeute: | 63 % | | |