



# LIGNUM



## AMERICAN SAISON

Saison Biere – auch Farmhouse Ale genannt ist ein traditioneller, belgischer Bierstil. Ein leichtes, spritziges Sommerbier mit einer pfeffrigen Schärfe, gepaart von Zitrusfrucht-Komponenten. Die Belle Saison Hefe gibt ihren leicht säuerlichen Touch dazu und komplettiert dieses Bier.

**Hopfen:** Magnum – geschätzt für seine angenehme, neutrale Bittere und ist vielseitig in diversen Bierstilen. Aroma: harzig, Kräuter, Pinie, fruchtig – besonders geeignet für: Lagerbiere, Pils, Ale, Stout. 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:	10.0° Plato
☉ Alkohol (ABV):	4.5 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	9.2° Plato
☉ EBC: 6	IBU: 15	(mild)	☉ Hauptguss:	24 Liter
☉ Hopfenaroma:	9.1 mg/l	(stark)	☉ Nachguss:	5.5 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 3.0 kg Pilsner Malz	☉ 10 gr. Magnum US 11.2%	☉ LalBrew Belle Saison
☉ 0.6 kg Weizen Malz hell	☉ 50 gr. Simcoe 13.0%	☉ empf. Gärtemperatur: 21°C
☉ 0.4 kg Wiener Malz		

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	67°C – 60 min.	5. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	50°C – 10 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	9.2° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	10.0° Plato

### HOPFENGABEN

☉ 10 gr. Magnum US	Kochen	60 min.
☉ 50 gr. Simcoe	WP <80°C	20 min.

### HOPFEN STOPFEN

☉ -

### SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	11.9° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	10	Stw. nach HG:	3.1° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	16.02.2020	Alkohol (ABV):	x % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	01.03.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		