



KANALIMA



SESSION IPA

Das Session IPA zeichnet sich durch weniger Alkohol als ein klassisches IPA aus. Die Bittere fällt moderat und fruchtbetont aus. So entsteht ein Bier, das leicht und spritzig im Körper ist, Komplexität der Hopfung mitbringt und so ein idealer Begleiter für die Sommerparty ist. **Hopfen:** Magnum US - wird sehr geschätzt für seine angenehme, neutrale Bittere und ist vielseitig in diversen Bierstilen einsetzbar. Aroma: Kräuter, harzig, Pinie. Amarillo - Dieser Hopfen besticht durch seine tropischen Aromaöle. Aroma: Orange, Zitrus, blumig. Citra - bestechende Geschmackseigenschaften, perfekt geeignet für moderne Bierstile. Aroma: tropische Früchte, Mango, Limette.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	24 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	11.8° Plato
☉ Alkohol (ABV):	4.8 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	10.7° Plato
☉ EBC: 10	IBU: 44	(herb)	☉ Hauptguss:	26.5 Liter
☉ Hopfenaroma:	22.0 mg/l	(sehr stark)	☉ Nachguss:	6.5 Liter
☉ Kochvolumen:	29.0 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	10 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.0 kg Pale Ale Malz	☉ 12 gr. Magnum 12.9%	☉ LalBrew BRY-97 American Westcoast
☉ 0.25 kg Cara hell	☉ 50 gr. Amarillo 7.7%	☉ empf. Gärtemperatur: 18.5°C
☉ 0.06 kg Sauermalz	☉ 50 gr. Citra 11.6%	

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	60°C	3. Rast	68°C – 75 min.	5. Rast	78°C – 10 min.
2. Rast (Maltose)	60°C – 10 min.	4. Jodprobe	☐	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	70 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	10.7° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	11.8° Plato

HOPFENGABEN

☉ 12 gr. Magnum	Kochen	70 min.
☉ 25 gr. Amarillo	Kochen	5 min.
☉ 25 gr. Citra	Kochen	5 min.

HOPFEN STOPFEN

- ☉ nach der Hauptgärung 25 gr. Citra und 25 gr. Amarillo für 5 Tage stopfen.

SONSTIGES

- ☉ Karbonisierung: 4 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	11.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	11	Stw. nach HG:	2.1° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	07.03.2020	Alkohol (ABV):	4.7 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	20.03.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		