



HESKUOS



AMERICAN LAGER

Knackig frischer Geschmack mit einer gewissen getreidigen oder maisartigen Süsse. Hopfengeschmack ist wenig oder nicht vorhanden. Hopfenbittere gering bis mittel-gering. Leicht malzig bis leicht bitter ausbalanciert. **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. Cascade US - zählt zu den beliebtesten Hopfensorten in der amerikanischen Craft-Bier-Szene. Sein duftig-blumiges Aroma nach Zitrusfrüchten und Litschi eignet sich perfekt für Pale Ales, IPA, Weizenbier und vieles mehr. Aroma: Grapefruit, Zitrus, Litschis, blumig.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	11.4° Plato
☉ Alkohol (ABV):	4.7 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	10.4° Plato
☉ EBC: 10	IBU: 19	(mild)	☉ Hauptguss:	26 Liter
☉ Hopfenaroma:	5.6 mg/l	(mässig)	☉ Nachguss:	4 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	6 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.3 kg Pale Ale Malz	☉ 10 gr. Columbus 15.5%	☉ Fermentis SafAle US-05
☉ 0.1 kg Karamellmalz dunkel Typ I	☉ 50 gr. Cascade 6.7%	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.1 kg Karamellmalz Pils		
☉ 0.2 kg Maisflocken		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	67°C – 60 min.	5. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	50°C – 15 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	10.4° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	11.4° Plato

HOPFENGABEN

☉ 10 gr. Columbus	Kochen	60 min.
☉ 50 gr. Cascade	WP <80°C	20 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ -

SONSTIGES

☉ Karbonisierung:	5 g/l Zucker
-------------------	--------------

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	11.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	12	Stw. nach HG:	2.6° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	15.03.2020	Alkohol (ABV):	4.6 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	28.03.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		