



NEMESIS



AMERICAN PALE ALE

Das American Pale Ale (APA) wird oft als der kleine Bruder des IPA bezeichnet. Die US-Pale Ales tragen oft eher fruchtbetonte und florale Aromen in den Vordergrund. **Hopfen:** Simcoe - ist ein hervorragender Universal Hopfen für amerikanische Ales mit harzigem Aroma von Kiefern und intensiven tropischen Noten. Aroma: Grapefruit, Maracuja, Kiefer. Citra - Citra - bestechende Geschmackseigenschaften, perfekt geeignet für moderne Bierstile. Aroma: tropische Früchte, Mango, Limette.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.1 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ EBC: 22	IBU: 63	(sehr herb)	☉ Hauptguss:	25 Liter
☉ Hopfenaroma:	17.6 mg/l	(sehr stark)	☉ Nachguss:	5.5 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.15 kg Pale Ale Malz	☉ 56 gr. Simcoe 13.3%	☉ LalBrew Nottingham Ale
☉ 0.6 kg Karamellmalz hell	☉ 39 gr. Citra 13.7%	☉ empf. Gärtemperatur: 16.0°C
☉ 0.3 kg Karamellmalz dunkel Typ III		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	55°C	3. Rast	67°C – 60 min.	6. Rast	78 °C – 1 min.
2. Rast	55°C – 10 min.	4. Rast	72°C – 10 min.	7. Abläutern	78°C
		5. Jodprobe	<input type="checkbox"/>		

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.1° Plato

HOPFENGABEN

☉ 7 gr. Simcoe	Kochen	60 min.
☉ 3 gr. Citra	Kochen	60 min.
☉ 8 gr. Simcoe	Kochen	20 min.
☉ 8 gr. Citra	Kochen	20 min.
☉ 21 gr. Simcoe	Kochen	10 min.
☉ 8 gr. Citra	Kochen	10 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ je 20 gr. Citra + Simcoe nach der Hauptgärung stopfen

SONSTIGES

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

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	11.1° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	13	Stw. nach HG:	2.8° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	01.06.2020	Alkohol (ABV):	4.5 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	10.06.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		