



CLOUD 300



NEIPA

New England IPA (NEIPA) zeichnen sich durch sehr hopfenfruchtiges Aroma bei deutlich geringerer Bitterkeit als klassische IPA's aus. Haferflocken und Weizenmalz sollen ein cremiges Mundgefühl erzeugen.

Hopfen: Mosaic - seine hervorragende Eignung für New England IPAs. Er stammt von Simcoe und Nugget ab und hat besonders tropisch fruchtige Aromen. Aroma: fruchtig, tropisch, Steinfrüchte, blumig. - Vic Secret - Vic Secret ist eine ganz neue Hopfensorte und wurde 2013 auf den Markt gebracht. Etwas leichter und weniger Dominant als Galaxy bringt Vic Secret sehr klare und ausgeprägte Aromen von Passionsfrucht, Ananas und Pinie ins Bier. Huell Melon - Der Huell Melon ist ein recht neuer deutscher Flavour Hopfen. Er hat ein sehr intensives und fruchtiges Aroma mit Noten von Honigmelone, Erdbeeren, etwas Waldbeere und Melisse, dazu einen Hauch von einem sahnigen Joghurt.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	14.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.8 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.0° Plato
☉ EBC: 11	IBU: 29	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	28 Liter
☉ Hopfenaroma:	37.5 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	4 Liter
☉ Kochvolumen:	27.8 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	12 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.0 kg Pale Ale Malz	☉ 90 gr. Mosaic 11.3%	☉ Fermentis SafAle S-04
☉ 1.0 kg Weizen Malz hell	☉ 50 gr. Vic Secret 19.2%	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.5 kg Haferflocken	☉ 75 gr. Huell Melon 6.9%	
☉ 0.2 kg Karamellmalz hell		
☉ 0.06 kg Sauermalz		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	38°C	3. Rast	72°C - 20 min.	5. Rast	78 °C - 1 min.
2. Rast	63°C - 40 min.	4. Jodprobe	☐	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.0° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	14.1° Plato

HOPFENGABEN

☉ 25 gr. Mosaic	VWH	60 min.
☉ 15 gr. Vic Secret	WP <80°C	20 min.
☉ 15 gr. Mosaic	WP <80°C	20 min.

HOPFEN STOPFEN

- ☉ 50 gr. Mosaic, 35 gr. Vic Secret und 75 gr. Huell Melon direkt zur Hauptgärung dazugeben

SONSTIGES

- ☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	13.8° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	18	Stw. nach HG:	2.1° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	18.10.2020	Alkohol (ABV):	6.2 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	29.10.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		