



# TWENTY1



## NEIPA

Das NEIPA zeichnet sich durch seinen trüben Stil aus – «naturtrüb». Im Gegensatz zu einem West Coast IPA bringt der Hopfen bei den East Coast IPA's vor allem viele Aromen und Fruchtigkeit ins Bier und weniger Bitterstoffe. Daher wurde die Bitterkeit (IBU) bewusst zurückhaltend gewählt. **Hopfen:** Perle – ist besonders beliebt aufgrund des feinwürzigen Aromas bei zeitgleich guten Bitterungseigenschaften. Aroma: würzig, Orange, Zeder. Mandarina Bavaria - Die moderne Hopfensorte bringt ein angenehmes Fruchtaroma, sowie stark ausgeprägte Mandarinen-Noten. Aroma: Mandarine, fruchtig, süsslich. Callista - eine der neuesten Züchtungen mit Aromen von süßen Früchten, Waldbeer und Maracuja. Nach einem Mond des Jupiters benannt, besteht dieser Hopfen mit beeindruckend fruchtigen und harmonischen Noten. Aroma: süße Früchte, Maracuja, Waldbeeren, Grapefruit, würzig.

### BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	14.2° Plato
☉ Alkohol (ABV):	6.0 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.0° Plato
☉ EBC: 13	IBU: 35	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	26 Liter
☉ Hopfenaroma:	28 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	5 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.6 kg Pale Ale Malz	☉ 17 gr. Perle 6.5%	☉ Fermentis SafAle US-05
☉ 0.4 kg Karamellmalz Rot	☉ 75 gr. Mandarina Bavaria 8.0%	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.5 kg Haferflocken	☉ 75 gr. Callista 3.4%	

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	67°C	3. Rast	72°C – 10 min.	5. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	67°C – 60 min.	4. Jodprobe	☐	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.0° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	14.2° Plato

### HOPFENGABEN

☉ 17 gr. Perle	VWH	- min.
☉ 35 gr. Mandarina Bavaria	Kochen	5 min.
☉ 50 gr. Callista	Kochen	5 min.

### HOPFEN STOPFEN

☉ nach der Hauptgärung: 25gr.Callista + 40gr. Mandarina Bavaria
---

### SONSTIGES

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

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	14.8° Plato	Gärtemperatur Ist:	19.5°C
Sud Nr.:	21	Stw. nach HG:	3.5° Plato	Endmenge:	22.5 Liter
Brautag:	30.01.2021	Alkohol (ABV):	6.2 % vol.		(45 x 0.5l)
Abfüllung:	13.02.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		