



INGURU



INGWER

INGURU ist Singhalesisch und bedeutet Ingwer. Das Gewürz stammt aus Sri Lanka und die Landessprache ist neben Sinhala – neben Tamil. Helles, sehr leichtes Ginger Beer, feurig-scharf und exotisch-zitronig. **Hopfen:** Hallertau Mittelfrüh - zählt zu den klassischen deutschen Hopfensorten mit blumig, kräuterigem Aroma und wird meist für Lagerbiere verwendet. Aroma: blumig, kräuterig, grasig.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	7.7° Plato
☉ Alkohol (ABV):	3.0 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	6.9° Plato
☉ EBC: 8	IBU: 9	(sehr mild)	☉ Hauptguss:	24 Liter
☉ Hopfenaroma:	0.1 mg/l	(sehr gering)	☉ Nachguss:	4 Liter
☉ Kochvolumen:	26.2 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 2.0 kg Pale Ale Malz	☉ 50 gr. Zitronenschalen	☉ Craft Series M15 Empire Ale
☉ 0.4 kg Karamellmalz hell	☉ 50 gr. Orangenschalen	☉ empf. Gärtemperatur: 20°C
☉ 0.5 kg Honig	☉ 15 gr. Mittelfrüher 4.2%	
☉ 1.0 kg Ingwer		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	57°C	4. Rast	72°C – 10 min.	6. Rast	78 °C – 5 min.
2. Rast	57°C – 10 min.	5. Jodprobe	☐	7. Abläutern	78°C
3. Rast	63°C – 45 min.				

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	5.8° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	6.6° Plato

HOPFENGABEN

☉ 15 gr. Mittelfrüher	Kochen	60 min.
☉ 1.0 kg Ingwer (Stifte 3mm)	Kochen	60 min.
☉ 50 gr. Orangenschalen	Kochen	10 min.
☉ 50 gr. Zitronenschalen	Kochen	10 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ Honig kommt erst dazu wenn Würze auf unter 40°C gekühlt ist – danach erhöht sich auch die Stammwürze noch

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	7.7° Plato	Gärtemperatur Ist:	20.0°C
Sud Nr.:	22	Stw. nach HG:	2.0° Plato	Endmenge:	20.5 Liter
Brautag:	13.02.2021	Alkohol (ABV):	3.0 % vol.		
Abfüllung:	27.02.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		