



HEAPS



NEIPA

Neuseeland-Hopfen der Sorten Pacific Jade, Kohatu und Wai-Iti können, richtig eingesetzt, jedes Bier zu etwas besonderem machen. **Hopfen:** Pacific Jade ist ein exzellenter, kraftvoller Bitterhopfen aus Neuseeland der eine angenehme, weiche Bittere mit wünschenswerten Aromacharakteristika verbindet. Aroma: kräuterig, Zitronenschale, schwarzer Pfeffer. Kohatu - ein weiterer der einzigartigen neuseeländischen Hopfensorten mit gigantischen Fruchtaromen und einer exzellenten Bittere. Aroma: blumig, Piniennadeln, tropische Früchte. Wai-Iti - Ein sehr feiner Aromahopfen mit wenig Alphasäure und viel Öl. Aroma: frisch gepresste Limetten, Zitrus, frische Aprikosen und Pfirsiche.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	15.8° Plato
☉ Alkohol (ABV):	6.6 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	14.8° Plato
☉ EBC: 10	IBU: 27	(mild)	☉ Hauptguss:	27 Liter
☉ Hopfenaroma:	40.2 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	6 Liter
☉ Kochvolumen:	27.8 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	10 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.0 kg Pale Ale Malz	☉ 24 gr. Pacific Jade 11.7%	☉ Craft Series M36 Liberty Bell Ale
☉ 1.0 kg Haferflocken	☉ 110 gr. Wai-Iti 2.7%	☉ empf. Gärtemperatur: 21°C
☉ 0.85 kg Cara Pils Malz	☉ 150 gr. Kohatu 5.8%	

MAISCHPLAN

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

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	14.8° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	15.8° Plato

HOPFENGABEN

☉ 24 gr. Pacific Jade	VWH	- min.
☉ 50 gr. Wai-Iti	WP <80°C	30 min.
☉ 50 gr. Kohatu	WP <80°C	30 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ Nach der Hauptgärung: 10gr. Wai-Iti + 10gr. Kohatu. Nach weiteren 3 Tagen erneut 50 gr. Wai-Iti und 90 gr. Kohatu

SONSTIGES

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

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie, Nick + Gere	Stw. vor HG:	15.8° Plato	Gärtemperatur Ist:	20.5°C
Sud Nr.:	23	Stw. nach HG:	3.5° Plato	Endmenge:	22 Liter
Brautag:	28.03.2021	Alkohol (ABV):	6.8 % vol.		
Abfüllung:	10.04.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		