



ROCKET MAN



AMERICAN PALE ALE

Modernes American Pale Ale mit intensiver Hopfenaromatik durch die späte Hopfengaben und den «Hopstand» (als «Hopstand» bezeichnet man die Zugabe an Hopfen bei unter 80°C mit einer langen Verweilzeit von ca. 30min. während der Würzekühlung – hier gibt der Hopfen die meisten Aromaöle frei. **Hopfen:** Centennial - Centennial Hopfen ist aufgrund seines blumig, zitrusfruchtigen Aromas sehr beliebt für Pale Ales und IPA. Aroma: blumig, erdig, kräuterig, Zitrus. Amarillo - Dieser Hopfen besticht durch seine tropischen Aromaöle. Aroma: Orange, Zitrus, blumig. Citra - bestehende Geschmackseigenschaften, perfekt geeignet für moderne Bierstile. Aroma: tropische Früchte, Mango, Limette.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.8° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.2 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.0° Plato
☉ EBC: 12	IBU: 36	(herb)	☉ Hauptguss:	27 Liter
☉ Hopfenaroma:	31.4 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	7 Liter
☉ Kochvolumen:	27.5 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.0 kg Pale Ale Malz	☉ 70 gr. Centennial 10.6%	☉ Craft Series M36 Liberty Bell Ale
☉ 0.6 kg Münchner Malz Typ II	☉ 35 gr. Amarillo 8.4%	☉ empf. Gärtemperatur: 21°C
☉ 0.2 kg Cara hell	☉ 45 gr. Citra 13.0%	

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	66°C	3. Rast	72°C – 5 min.	5. Rast	78 °C – 1 min.
2. Rast	66°C – 60 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.0° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.8° Plato

HOPFENGABEN

☉ 10 gr. Centennial	VWH	- min.
☉ 15 gr. Amarillo	Kochen	5 min.
☉ 15 gr. Centennial	Kochen	5 min.
☉ 20 gr. Amarillo	WP <80°C	30 min.
☉ 20 gr. Centennial	WP <80°C	30 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ nach der Hauptgärung: 45 gr. Citra + 25 gr. Centennial
--

SONSTIGES

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

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	14.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	20.5°C
Sud Nr.:	25	Stw. nach HG:	3.1° Plato	Endmenge:	23.5 Liter
Brautag:	24.04.2021	Alkohol (ABV):	5.9 % vol.		(47 x 0.5l)
Abfüllung:	07.05.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		