



# LA GRANGE



## LAGER

Nach wie vor ist die untergärige Brauweise das Hauptcharakteristikum des Lagers. Ein helles Lager ist meist etwas weniger gehopft als ein Export. Der Grund hierfür ist ähnlich wie beim IPA: Eine stärkere Hopfung macht das Bier haltbarer, was für einen längeren Export von Vorteil ist. **Hopfen:** Northern Brewer - Grundstein für ausgeglichene, herbe Biere. Im Alphagehalt haben ihn neue Sorten überholt, seine Ausgewogenheit bleibt unübertroffen. Aroma: würzig, kräuterig, harzig. Tettnanger - ist ein traditioneller europäischer Lagerbierhopfen, der überwiegend in der Gegend von Tettnang am Bodensee angebaut wird. Aroma: Kräuter, blumig. **Name:** La Grange (Scheune) ist ein Lied der amerikanischen Bluesrock-Band ZZ Top. Die drei Bandmitglieder Dusty Hill, Frank Beard und Billy Gibbons schrieben das Lied 1973 als Hommage an ein Bordell namens Chicken Ranch in der Nähe der texanischen Stadt La Grange.

### BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	25 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.2° Plato
☉ Alkohol (ABV):	4.9 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ EBC: 9	IBU: 24	(mild)	☉ Hauptguss:	28 Liter
☉ Hopfenaroma:	1.8 mg/l	(gering)	☉ Nachguss:	5.5 Liter
☉ Kochvolumen:	28.5 l		☉ untergärig - Reifezeit ca.	5-7 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.0 kg Pilsner Malz	☉ 15 gr. Northern Brewer 8.6%	☉ 2x Fermentis SafLager W-34/70
☉ 0.5 kg Cara hell	☉ 45 gr. Tettnanger 4.2%	☉ empf. Gärtemperatur: 12-15°C

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	55°C	3. Rast	72°C - 20 min.	5. Rast	78°C - 1 min.
2. Rast (Maltose)	63°C - 30 min.	4. Jodprobe	☐	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.	☉ 15 gr. Northern Brewer	Kochen	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.0° Plato	☉ 15 gr. Tettnanger	Kochen	30 min.
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.8° Plato	☉ 30 gr. Tettnanger	Kochen	0 min.

### HOPFENGABEN

### HOPFEN STOPFEN

☉ -

### SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	12.8° Plato	Gärtemperatur Ist:	9.0°C
Sud Nr.:	26	Stw. nach HG:	x° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	14.05.2021	Alkohol (ABV):	x % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	x				