



# KASHMIR



## IPA

Ziel: ein fruchtiges IPA im Glas mit dezenter Bitterkeit und ausgeprägten Orangennoten. Hopfen: LOTUS – Aromen: Vanille, Beeren, kandierte Früchte und Orangen. SABRO- Aromen: Mandarine, Ananas und Kokosnuss. Dazu noch die süßen Orangenschalen. Hopfengestopft und moderat im Alkoholgehalt ein anderes Weihnachtsbier.

TITEL-Beschreibung: KASHMIR der englischen Rockband «Led Zeppelin» erschien 1975 auf ihrem Album «Physical Graffiti» und zählt zu einem der bekanntesten Songs der Band. Alle vier Bandmitglieder haben erwähnt, dass das Lied bis heute eine ihrer größten musikalischen Leistungen sei. Das Lied verwendet eine ungewöhnliche Polymetrik: Während sich Gitarre, Streicher, Bass und Gesang im Drei-Viertel-Takt bewegen, spielt das Schlagzeug einen ganz normalen Vier-Viertel-Beat. Darüber hinaus wird der Song im Stadion des französischen Fußballclubs Olympique Marseille nach jedem Tor gespielt.

### BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	21 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	14.8° Plato
☉ Alkohol (ABV):	6.0 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.6° Plato
☉ EBC: 17	IBU: 33	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	22 Liter
☉ Hopfenaroma:	40 mg/l	(sehr stark)	☉ Nachguss:	8 Liter
☉ Kochvolumen:	24 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	4-6 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.2 kg Pale Ale Malz	☉ 71 gr. Sabro 16.9%	☉ 2x LalBrew New England
☉ 0.4 kg Caraamber	☉ 90 gr. Lotus 15.1%	☉ empf. Gärtemperatur: 18-22°C
☉ 0.05 kg Sauermalz	☉ 25 gr. Orangenschalen süß	

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	67°C	3. Rast	78°C – 1 min.	5. Rast	- °C – - min.
2. Rast	67°C – 60 min.	4. Jodprobe	☒	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	15.4° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	16.4° Plato
☉ Danach mit 2.5l Wasser verdünnt	

### HOPFENGABEN

☉ 11 gr. Sabro	Kochen	60 min.
☉ 10 gr. Sabro	Kochen	10 min.
☉ 20 gr. Sabro	WP <80°C	20 min.
☉ 40 gr. Lotus	WP <80°C	20 min.
☉ 25 gr. Orangenschalen	WP <80°C	20 min.

### HOPFEN STOPFEN

☉ 30 gr. Sabro + 50 gr. Lotus nach ca. 4 Tagen nach Gärstart zugeben.
---

### SONSTIGES

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

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	14.8° Plato	Gärtemperatur Ist:	20°C
Sud Nr.:	54	Stw. nach HG:	3.7° Plato	Endmenge:	20.5 Liter
Brautag:	28.10.2023	Alkohol (ABV):	6.1 % vol.	(62 x 0.33l)	
Abfüllung:	13.11.2023	Sudhaus-Ausbeute:	61.3 %		