



GYPSY



COLD IPA

Cold IPAs sind eine moderne Variante eines klassischen West Coast IPAs, bei der die Schüttung nur aus Pilsner Malz und Mais- oder Reisflocken besteht. Durch den Verzicht von Karamellmalz und der Verwendung einer höher vergärenden Lager-Hefe kommt nicht nur die Hopfenaromatik, sondern auch die Bitterkeit im Bier besonders schön zur Geltung.

TITEL-Beschreibung: GYPSY – Fleetwood Mac / Stevie Nicks

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	13.5° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.8 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.3° Plato
☉ EBC: 7	IBU: 40	(sehr herb)	☉ Hauptguss:	21.5 Liter
☉ Hopfenaroma:	35 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	7.5 Liter
☉ Kochvolumen:	25 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	6-8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.8 kg Pilsner Malz	☉ 50 gr. Chinook 12.2%	☉ 1x Lallemand LalBrew NovaLager
☉ 0.5 kg Maisflocken	☉ 100 gr. Galaxy 16.9%	☉ empf. Gärtemperatur: 14-20°C
☉ 0.05 kg Sauermalz	☉ - gr. -	

MAISCHPLAN

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

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.8° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	13.0° Plato

HOPFENGABEN

☉ 15 gr. Chinnok	Kochen	60 min.
☉ 5 gr. Chinnok	Kochen	30 min.
☉ 30 gr. Chinnok	Kochen	0 min.
☉ 50 gr. Galaxy	<80°C WP	30 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ 50 gr. Galaxy vor der Hauptgärung zugeben

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	13.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	14°C
Sud Nr.:	58	Stw. nach HG:	3.3° Plato	Endmenge:	- Liter
Brautag:	12.05.2024	Alkohol (ABV):	5.2 % vol.	(- x 0.5l)	
Abfüllung:	01.06.2024	Sudhaus-Ausbeute:	- %		