



SORROW



PASTRY SOUR

Lallemand Philly Sour ist eine einzigartige Hefe, die neben Alkohol auch moderate Mengen an Milchsäure in der Hauptgärung produziert. Pilsner Malz: malzig-süß mit leichten Honignoten. Weizen Malz: Brot-, Nuss-, Biskuit- und leichte Caramelnoten. CaraHell: feine Caramelnoten, Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und Vollmundigkeit im Bier. Herkules: starker Bitterhopfen – wobei die Menge. Mit dem Milchzucker soll ein cremig-weicher Körper entstehen und dem Bier die Note eines Desserts verleihen. Cassis (franz. für die schwarze Johannisbeere)

SORROW – Pink Floyd (A Momentary Laps of Reason 1987) "The sweet smell of a great sorrow (beer) lies over the land"

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	13° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.5 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.5° Plato
☉ EBC: 8	IBU: 10	(sehr mild)	☉ Hauptguss:	25 Liter
☉ Hopfenaroma:	0.1 mg/l	(sehr gering)	☉ Nachguss:	8 Liter
☉ Kochvolumen:	26.5 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	3 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 2.4 kg Pilsner Malz	☉ 5 gr. Herkules 17.3%	☉ 2x Lallemand WildBrew Philly Sour
☉ 2.1 kg Weizen Malz		☉ empf. Gärtemperatur: 22-27°C
☉ 0.3 kg CaraHell		
☉ 0.25 kg Haferflocken		

MAISCHPLAN

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

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.8° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.8° Plato

HOPFENGABEN

☉ 5 gr. Herkules	Kochen	45 min.
☉ 500 gr. Milchzucker	Kochen	5 min.
☉ - gr. Hopfen III	Kochen	- min.

HOPFEN STOPFEN

☉ Nach Gärrende die Cassis-Beeren auftauen, pürieren und ins Jungbier geben. Ausgären lassen für ca. 1 Woche

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie,Gere,Sascha	Stw. vor HG:	12.8° Plato	Gärtemperatur Ist:	22°C
Sud Nr.:	61	Stw. nach HG:	2.8° Plato	Endmenge:	21 Liter
Brautag:	26.10.2024	Alkohol (ABV):	5.4 % vol.	(- x 0.33l)	
Abfüllung:	23.11.2024	Sudhaus-Ausbeute:	58 %		