



WILSON



DDH NEIPA

Eine Homage an Steven Wilson – so komplex sein Sound ist, so komplex wird unser IPA. Zum ersten Mal setzen wir dabei eine Unmenge an Cryo-Hopfen ein.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	15.7° Plato
☉ Alkohol (ABV):	ca. 7 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	14.2° Plato
☉ EBC: 10	IBU: 8	(sehr mild)	☉ Hauptguss:	25 Liter
☉ Hopfenaroma:	26 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	5-7 Liter
☉ Kochvolumen:	26.0 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen
☉ Brauwasser pH-Wert IST	7.5°		☉ Brauwasser pH 5.4 °	
			☉ Milchsäure 80%	13 ml / Hauptguss

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.5 kg Pale Ale Malz	☉ 100 gr. Lemondrop 6.1%	☉ 1x LalBrew Verdant IPA 11gr.
☉ 1.0 kg Haferflocken	☉ 25 gr. Mosaic (Cryo) 21.6%	☉ empf. Gärtemperatur: 18-23°C
☉ 0.6 kg Cara Pils	☉ 25 gr. Citra (Cryo) 21.3%	
	☉ 25 gr. Simco (Cryo) 23.3%	

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	68°C	3. Rast	-°C -- min.	5. Rast	78 °C – 2 min.
2. Rast	68°C – 75 min.	4. Jodprobe	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	70 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	14.0° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	15.0° Plato

HOPFENGABEN

☉ 20 gr. Lemondrop	Kochen	0 min.
☉ 25 gr. Mosaic	WP <80°C	30 min.
☉ 25 gr. Citra	WP <80°C	30 min.

HOPFEN STOPFEN

- ☉ nach dem Gärstart (ca. 3 Tage) 40gr. Lemondrop zugeben. Nach Ende der Hauptgärung 40 gr. Lemondrop und 25 gr. Simco (Cryo) zugeben.

SONSTIGES

- ☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Sämi, Gere + Charlie	Stw. vor HG:	15.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	19.5°C
Sud Nr.:	64	Stw. nach HG:	3.2° Plato	Endmenge:	-- Liter
Brautag:	23.02.2025	Alkohol (ABV):	6.5 % vol.	-- x 0.33	
Abfüllung:	15.03.2025	Sudhaus-Ausbeute:	IST 68%		