

Alpenrose Kopie Kopie (#72) NEIPA



	Sud	Rezept		
Menge	21,7	23,0	l	Brauanlage
Stammwürze	15,5	16,0	°P	Grainfather G30
Alkohol	6,8	6,9	%	Wasserprofil
Bittere	45	45	IBU	Braudatum
Farbe	11	11	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l	Reifezeit
Restalkalität	7,50	0,00	°dH	4 Wochen
Sudhausausbeute	61,2	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	58,1	60,1	%	
Vergärungsgrad	79	78	%	

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: ollinator2000

Datum: 26.08.2019

Sorte: India Pale Ale (NEIPA)



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz #556057	6	61,3	4,00
Weizenmalz hell #523098	4	9,8	0,64
Pilsner Malz extra hell #556057	2	11,4	0,74
Wiener Malz #556057	9	8,0	0,52
Weizenflocken #518406	3	6,2	0,41
Maisflocken #518406	2	3,3	0,21
Gesamtschüttung			6,52



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #546211	Kochen	12,5	0	40,9
Nelson Sauvin #556057	Kochen	11,3	0	41,6
Mosaic_1 #546211	Kochen	11,7	0	32,5
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Citra #546211	2	4	23,00	
Mosaic_1 #546211	2	4	30,67	
Mosaic_1 #546211	6	5	30,67	
Citra #546211	6	5	23,00	



	Menge [l]
Hauptguss	21,11
Nachguss	12,37
Gesamtmenge	33,48



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis SafAle US-05 #530733	1

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	55	10
Eiweissrast (Proteaserast)	55	10
1. Rast	67	60
Abmaischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.0 / 3.8.2021