

Alpenrose 3 (#79) NEIPA



	Sud	Rezept			
Menge	46,4	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	15,3	16,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,5	6,9	%	Braudatum	07.09.21
Bittere	46	45	IBU	Abfülldatum	17.09.21
Farbe	11	11	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	8,90	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	59,2	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	57,8	61,8	%		
Vergärungsgrad	77	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	9,13
Weizenmalz hell #564021	4	9,8	1,47
Pilsner Malz #564021	4	11,4	1,69
Wiener Malz #556057	9	8,0	1,19
Weizenflocken #518406	3	3,4	0,50
Maisflocken #518406	2	3,3	0,48
Gerstenflocken #518406	5	2,9	0,43
Gesamtschüttung			14,90



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #556057	Kochen	13,0	0	92,2
Nelson Sauvin #556057	Kochen	11,3	0	97,8
Mosaic #556057	Kochen	10,8	0	82,7
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Citra #546211	2	4	66,00	
Mosaic #556057	0		68,50	
Mosaic #556057	6	6	68,50	
Citra #546211	6	6	66,00	



	Menge [l]
Hauptguss	46,18
Nachguss	28,57
Gesamtmenge	74,75



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis SafAle US-05 #530733		4

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 / 20.9.2021