

Alpenrose 5 (#91) NEIPA



	Sud	Rezept			
Menge	43,7	57,9	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	15,4	16,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,5	6,7	%	Braudatum	14.02.22
Bittere	50	45	IBU	Abfülldatum	28.02.22
Farbe	13	12	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	8,90	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	58,2	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	53,3	61,8	%		
Vergärungsgrad	77	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr
Autor: ollinator2000
Datum: 26.08.2019
Sorte: India Pale Ale (NEIPA)



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz #571659	6	36,9	5,90
Weizenmalz hell #564021	4	3,8	0,60
Weizenmalz dunkel #525190	16	6,1	0,97
Pilsner Malz #66666	4	35,7	5,71
Wiener Malz #571659	9	8,0	1,27
Weizenflocken #575326	3	2,7	0,43
Maisflocken #518406	2	3,9	0,63
Gerstenflocken #518406	5	2,9	0,46
Gesamtschüttung			15,97



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #556057	Kochen	13,0	0	28,8
Citra #574301	Kochen	13,3	0	77,6
Nelson Sauvín #575326	Kochen	9,3	0	90,0
Nelson Sauvín #546211	Kochen	10,7	0	29,7
Mosaic #574301	Kochen	11,3	0	76,7
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Citra #574301	3	5	70,77	
Mosaic #574301	3	5	73,45	
Mosaic #581614	8	6	73,45	
Citra #574301	8	6	70,77	



	Menge [l]
Hauptguss	49,51
Nachguss	30,17



	Menge
Fermentis SafAle	3

Gesamtmenge

79,68

US-05
#530733

Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.2 / 28.2.2022