

Alpenrose 5 (#105) NEIPA



	Sud	Rezept			
Menge	42,0	50,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	16,4	16,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	7,6	6,7	%	Braudatum	29.06.22
Bittere	46	45	IBU	Abfülldatum	13.07.22
Farbe	12	11	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	8,76	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	65,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	59,8	60,0	%		
Vergärungsgrad	84	75	%		

Bemerkung

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



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz #591511	6	61,3	8,71
Weizenmalz hell #585231	4	9,8	1,40
Pilsner Malz #585231	2	11,4	1,61
Wiener Malz #571659	9	8,0	1,13
Cara Hell #566203	25	2,7	0,38
Maisflocken #575326	2	3,9	0,56
Weizenflocken #518406	3	2,9	0,41
Haferflocken #556057	2	4,3	0,61
Gesamtschüttung			14,21



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #591510	Kochen	13,1	0	73,2
Nelson Sauvin #575326	Kochen	9,3	0	84,7
Mosaic #581614	Kochen	11,8	0	50,1
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Citra #581614	2	13	22,45	
Citra #581614	5	10	38,60	
Mosaic #581614	2	13	63,43	
Mosaic #581614	15		63,43	
Citra #581614	15		61,11	



	Menge [l]
Hauptguss	49,72
Nachguss	20,37
Gesamtmenge	70,09



Zugabe nach [Tage]	Menge
3	3
Fermentis SafAle 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 v2.4.0 / 14.7.2022