

Alpenrose 6 (#115) NEIPA



	Sud	Rezept		
Menge	44,0	51,0	l	Brauanlage
High-Gravity Faktor		15	%	Grainfather G70
Stammwürze	14,5	16,0	°P	Wasserprofil
Alkohol	6,5	6,7	%	Braudatum
Bittere	52	45	IBU	Abfülldatum
Farbe	11	10	EBC	Reifezeit
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l	
Restalkalität	8,76	0,00	°dH	
Sudhausausbeute	52,6	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	46,6	60,0	%	
Vergärungsgrad	82	75	%	

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: ollinator2000

Datum: 26.08.2019

Sorte: India Pale Ale (NEIPA)

Pils wurde versuchsweise durch Carapils ersetzt und Pale Ale durch Pils für eine hellere Farbe.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #595698	4	57,0	8,26
Weizenmalz hell #585231	4	9,8	1,43
Pale Ale Malz #591511	6	8,0	1,16
CARAPILS® #533489	5	11,4	1,65
Cara Hell #566203	25	2,7	0,39
Maisflocken #575326	2	5,5	0,80
Weizenflocken #518406	3	2,9	0,42
Haferflocken #556057	2	2,7	0,39
Gesamtschüttung			14,49



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #591510	Kochen	13,1	0	81,4
Nelson Sauvignon #575326	Kochen	9,3	0	35,3
Nelson Sauvignon #581614	Kochen	11,4	0	48,6
Mosaic #581614	Kochen	11,8	0	49,6
Mosaic #591510	Kochen	11,2	90	2,2
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Citra #591510	2	5	62,33	
Mosaic #591510	2	5	64,69	
Citra #591510	7	9	62,33	



	Menge [l]
Hauptguss	52,16
Nachguss	12,54
Verdünnung	6,65
Gesamtmenge	71,36



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis	
SafAle	
US-05	3
#530733	

Maischplan

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