

Orange Lotus - Speciality IPA (#146) NEIPA



	Sud	Rezept		
Menge	45,5	52,0	I	Grainfather
Stammwürze	14,8	14,8	°P	G70
Bittere	36	35	IBU	Wasserprofil
Farbe	14	14	EBC	Braudatum
Alkohol	6,7	6,1	%	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	5,0	0,0	g/l	Reifezeit
Sudhausausbeute	54,9	---	%	4 Wochen
Effektive Sudhausausbeute	57,7	60,0	%	
Vergärungsgrad	82	75	%	

Bemerkung

Cara hell durch Cara Red ersetzt.

Lotus durch Idaho ersetzt.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz #600992	6	92,9	12,63
Karamellmalz Rot #621307	45	7,1	0,97
Maisflocken #642822	2	11,0	1,50
Gesamtschüttung			13,60



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Idaho Gem #645945	Kochen	13,1	60	45,3
Idaho Gem #645945	Kochen	13,1	10	21,9
Citra #639716	beim Ausschlagen	13,4		63,3
Idaho Gem #645945	beim Ausschlagen	13,1		14,0

	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]
Simcoe Cryo Hops #533489	4	4	112,00
Sabro #585284	4	4	69,33



	Zugabe nach [Tage]	Menge
LalBrew New England #645945		4



	Zeitpunkt	Menge
Natural Flavors Passionsfrucht #645945	Ausschlagen, 10 min	45,50 g
Orangenschale	Ausschlagen, 10 min	42,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	67	10
Mash In	67	60
Mash Out	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.5.0 // 4.8.2024