

# BRAUREZEPT

## ROCKET MAN - AMERICAN PALE ALE


Rocket Man ist ein modernes American Pale Ale mit intensiver Hopfenaromatik durch besonders späte Hopfengaben und dem sogenannten "Hopstand". Ein "Hopstand" ist eine besonders späte Gabe an Hopfen bei unter 80°C mit einer langen Verweilzeit (zb. 30min.)!


Im Whirlpool bzw. bei der Würzekühlung gibt der Hopfen möglichst viele Aromaöle an die Bierwürze ab.

### BRAUANLAGE: SPEIDEL BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,6° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 15 EBC
- Alkohol: ca. 5,6 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

### ROHSTOFFE

 85% Pale Ale Malz = 9,4kg  
11% Münchner Malz = 1,2kg  
4% Carahell® = 0,4kg

 140g Centennial, 10,0%α  
70g Amarillo 8,5%α  
90g Citra, 13,2%α

Trockenhefe:  
2x M36 Liberty Bell  
Optional Flüssighefe:  
2x Wyeast #1056 American Ale

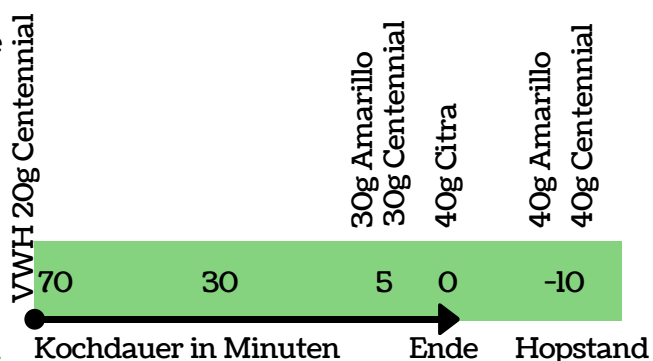
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 66 Grad
2. Kombirast bei 66 Grad für 60 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Centennial 20g zur Vorderwürze (Vorderwürzehopfengabe bedeutet: Hopfen direkt nach dem Abmaischen zugeben!)
2. Amarillo 30g und Centennial 30g bei 5min
3. Citra 40g bei 0min (Kochende)
4. Hopstand: Amarillo 40g und Centennial 40g bei -10min (10min nach Kochende zugeben und 30min. ziehen lassen bei <80°C bzw. während Würzekühlung)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.  
Empfohlene Gärtemperatur 18-21 Grad Celsius.

### HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.  
Citra 50g und Centennial 50g am Ende der Hauptgärung zugeben.  
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.