

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,6° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 15 EBC
- Alkohol: ca. 5,6 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 85% Pale Ale Malz = 4,0kg
11% Münchner Malz = 0,5kg
4% Carahell® = 0,2kg

 63g Centennial, 10,0%α
31g Amarillo 8,5%α
41g Citra, 13,2%α

Trockenhefe:
1x M36 Liberty Bell
Optional Flüssighefe:
1x 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 9g zur Vorderwürze (Vorderwürzehopfengabe bedeutet: Hopfen direkt nach dem Abmaischen zugeben!)
2. Amarillo 13g und Centennial 13g bei 5min
3. Citra 18g bei 0min (Kochende)
4. Hopstand: Amarillo 18g und Centennial 18g 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 23g und Centennial 23g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.