

BRAUREZEPT


CALIFORNICATION - CALIFORNIA COMMON


California Common oder auch Steam Beer genannt, war zur Zeit des kalifornischen Goldrausches das meistverbreitete Bier der USA als günstiges Bier der Arbeiterklasse. Charakteristisch ist ein betonter Malzcharakter, deutliche Hopfennote und fruchtiger Hefecharakter durch typischerweise untergärende Hefe, die bei höherer Temperatur vergoren wird.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

 66% Pilsner Malz = 3,5kg
28% Münchner Malz = 1,5kg
6% CaraAmber = 0,3kg

 23g Northern Brewer, 10,8%α
40g Crystal, 4,4%α

Trockenhefe:
1x Mangrove Jacks
M54 - Californian Lager Yeast
Optional Flüssighefe OG:
1x Wyeast #1007 German Ale

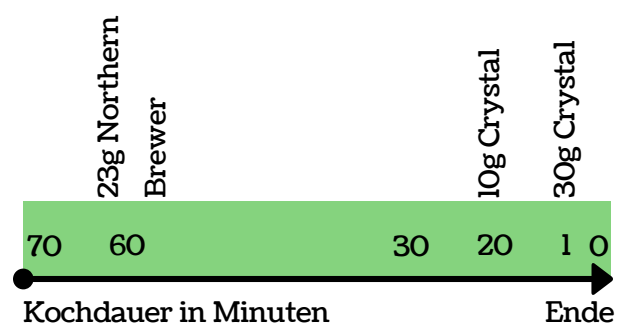
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68°C
2. Rast bei 68°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Northern Brewer 23g bei 60 min
2. Crystal 10g bei 20 min
3. Crystal 30g bei 1 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16-18°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.