

BRAUREZEPT


SUMMER SAISON - FARMHOUSE ALE


Das Saison, auch Farmhouse Ale genannt kommt ursprünglich aus dem französischen Teil Belgiens und war das Bier der Feldarbeiter im Sommer. Früher etwas leichter als Durstlöcher eingebraut sind moderne Varianten oft bis zu 8%Vol. stark. Saisons sind besonders trockene helle Biere mit charakteristisch würzig, pfeffrigem Hefearoma und gut geeignet für hohe Gärtemperaturen!

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11° Plato
- Bittere: ca. 19 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,7 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 84% Pilsner Malz = 3,5kg
8% Wiener Malz = 0,3kg
8% Weizen Malz = 0,3kg

 40g Styrian Goldings, 3,5%α
25g Saazer, 3,5%α

Trockenhefe:
1x Lallemand Belle Saison

alternativ:
1x Mangrove Jacks
M29 - French Saison

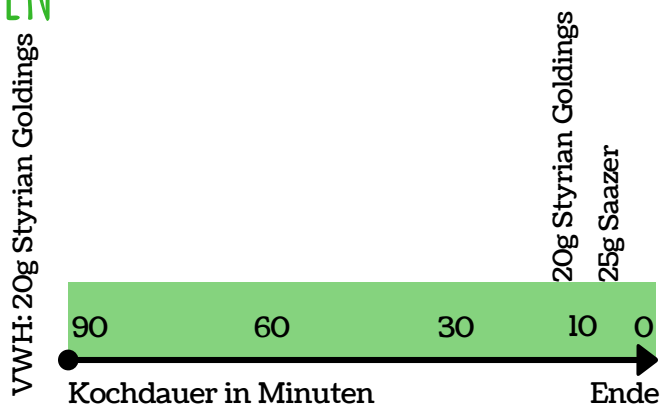
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Styrian Goldings 20g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Styrian Goldings 20g bei 10 min
3. Saazer 25g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt zugeben. Die Belle Saison bringt besonders charakteristischen phenolischen Saisonhefe Geschmack, während die French Saison etwas fruchtiger-bananig vergärt. Empfohlene Gärtemperatur 24-28°C, Vergärung mit Belle Saison auch bis 35°C möglich! Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.