


BRAUREZEPT PINKY AND THE GRAIN- HIMBEER ALE

Die Verbindung von Bier mit Himbeeren hat speziell in den Niederlanden und Belgien schon lange Tradition. Fruchtig himbeerig, spritzig und trocken präsentiert sich unsere Interpretation dieses Stils und eignet sich daher ideal als Aperitiv. Für maximalen Geschmack im Bier werden großzügig Himbeeren erst nach der Gärung hinzugegeben. Zudem ergänzt Sorachi Ace mit leichten Limetten- und Kokosnoten das Trinkvergnügen perfekt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,4° Plato
- Bittere: ca. 10IBU
- Farbe: Himbeer-Rot
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 16-19 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 4,8kg

ROHSTOFFE

 60% Pilsner Malz = 2,90kg
36% Weizen Malz = 1,70kg
4% CaraPils® = 0,20kg



18g Sorachi Ace 14,3%



Trockenhefe:

2x Lallemand Köln Kölsch Style Ale

Optional Flüssighefe:

1x Wyeast #1007 German Ale

Sonderzutat: 2kg Himbeeren, gefroren

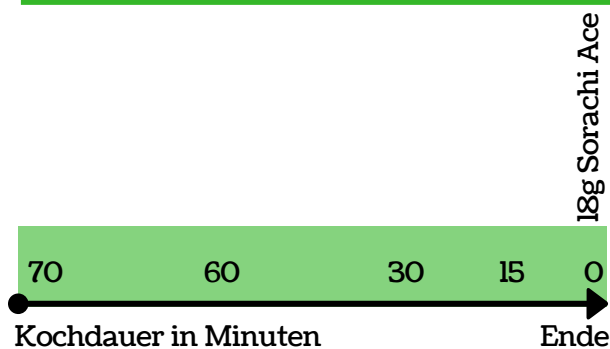
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 65 °C
2. Kombirast bei 65 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Sorachi Ace 18g bei 0min (bei Kochende zugeben und max. 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16° C bis 19°C. Lallemand empfiehlt bei Verwendung der Köln Kölsch Style Ale eine Pitch-Rate von mindestens 2 Packungen/25 Liter.

FRUCHTZUGABE

Nach dem Ende der Gärung die eingefrorenen Himbeeren auftauen, in den Gärtank geben und 10 Tage lang ausgären lassen. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Auch bei Verwendung von frischen Himbeeren sollten diese zumindest einen Tag lang eingefroren werden. Dadurch platzen die Zellwände der Früchte auf und geben mehr Aroma und Geschmack ab, zudem minimiert das Einfrieren der Himbeeren auch das Risiko einer Infektion. Um Probleme beim Abfüllen zu vermeiden, empfehlen wir, die Himbeeren in einen desinfizierten Maischesack oder in mehrere Hopfensäckchen zu geben.