

BRAUREZEPT

POOLPARTY- CREAM ALE

Bei unserem "Poolparty"- Cream Ale handelt es sich um einen typisch amerikanischen Bierstil. Leicht trinkbar und erfrischend haben Cream Ales geschmacklich mehr Charakter als klassische amerikanische Lagerbiere. Der Maisflocken-Anteil bringt eine leicht-süßliche Nuance ins Bier, während die Verwendung von Lotus-Hopfen für frische Noten von Orange sorgt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,7° Plato
- Farbe: ca. 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.
- Bittere: ca. 18 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 19 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 16-18 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 10,6kg

ROHSTOFFE



80% Pilsner Malz = 8,6kg
20% Maisflocken= 2,0kg



40g Lotus, 15,1%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle K-97

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1007 German Ale

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 70 min

1. Lotus 10g bei 60 min
2. Lotus 30g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.
Empfohlene Gärtemperatur 16-18°C.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.