

BRAUREZEPT

SUN SIPPER - SOUR PALE ALE

Lallemand Philly Sour ist eine einzigartige Hefe, die neben Alkohol auch moderate Mengen an Milchsäure in der Hauptgärung produziert. Perfekt für ein sommerliches Pale Ale passend, zeigt unser Sun Sipper - Sour Pale Ale tropisch fruchtige Noten von Ananas, Mango und Zitrus, die von einer dezent frischen Säure begleitet werden.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 22-27 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 12,05 kg

ROHSTOFFE

 87% Pilsner Malz = 10,40kg
7% Weizen Malz = 0,90kg
6% CaraHell® = 0,65kg



110g Sultana, 13,8%
90g Azacca, 12,5%α
90g Nelson Sauvin, 10,9%α



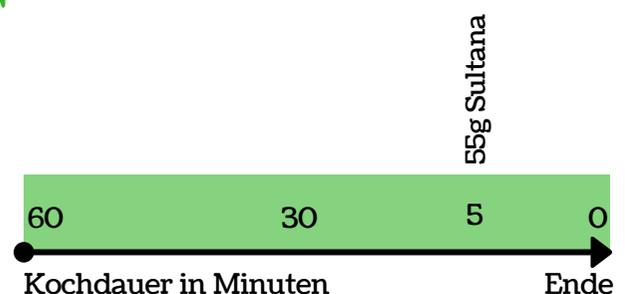
Trockenhefe:
4x Lallemand
WildBrew™ Philly Sour

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 60 min
1. Sultana 55g bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt auf die Würze aufstreuen.
Empfohlene Gärtemperatur 22-27 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.
55g Sultana 5 Tage nach Gärstart zugeben.

Zusätzlich 90g Nelson Sauvin und 90g Azacca am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.