

BRAUREZEPT


HOLLADRIO- HOLUNDER SAISON

Neben der Verwendung für Sirup eignen sich süßlich duftende Holunder-Blüten auch bestens für die aromatische Verfeinerung von Bier. Für unser Rezept nehmen wir als Basis den leichten und spritzigen Bierstil Saison. Durch die Zugabe von frischen Holunder am Kochende verwandelt dieser das Bier in einen fruchtig-frischen Durstlöscher, der perfekt für laue Sommerabende passt.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,9 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 24-28 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,30kg

ROHSTOFFE

 85% Pilsner Malz = 3,7kg
15% Weizen Malz = 0,6kg
Sonderzutat:
frische Holunderblüten 38g



19g Comet (AT), 9,0%α
19g Callista, 4,5%α



Trockenhefe:
1x Mangrove Jacks
M29 - French Saison

alternativ:
1x Lallemand Belle Saison

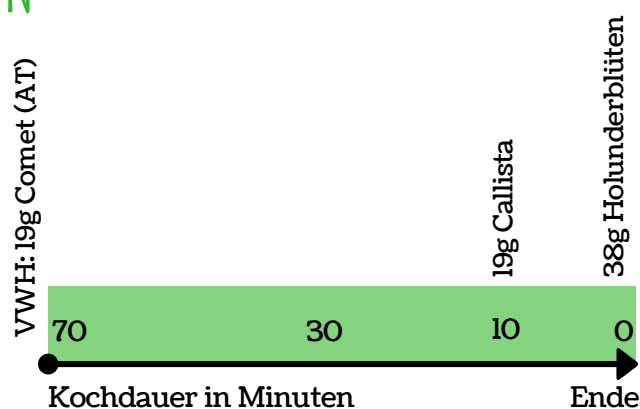
MAISCHPLAN

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 70min

1. Comet (AT) 19g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Callista 19g bei 10 min
3. Holunderblüten 38g bei 0min und 15min ziehen lassen



GÄRFÜHRUNG

Die Holunderblüten so gut es geht von den Stängeln befreien, in einen Maischesack o.ä. geben und max. 15min in der Würze ziehen lassen.

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 24-28°C, bei Vergärung mit Belle Saison auch bis 35°C möglich! Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.