

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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 9 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 22-27 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,40 kg

ROHSTOFFE

 87% Pilsner Malz = 4,70kg
7% Weizen Malz = 0,40kg
6% CaraHell® = 0,30kg



50g Sultana, 13,8%
40g Azacca, 12,5%α
40g Nelson Sauvin, 10,9%α



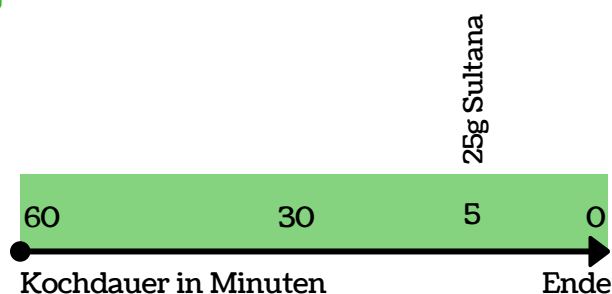
Trockenhefe:
2x Lallemand
WildBrew™ Philly Sour

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 25g 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.
25g Sultana 5 Tage nach Gärstart zugeben.

Zusätzlich 40g Nelson Sauvin und 40g Azacca am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.