

BRAUREZEPT


ORANGE LOTUS - SPECIALITY IPA


Mit unserem "Orange Lotus" IPA bekommst du ein herrlich fruchtiges IPA ins Glas. Tolle Aromen von Orange, Vanille und Mandarine kommen sowohl durch die Verwendung von Orangenschalen sowie durch die Hopfensorten Lotus & Sabro ins Bier, die zudem für eine angenehm runde Bittere sorgen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14,8° Plato
- Farbe: ca. 16 EBC (orange)
- Alkohol: ca. 6,0% Vol.
- Bittere: ca. 33 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 5 Liter
- Fertiges Bier ca. 2l Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,60 kg

ROHSTOFFE

 93% Pale Ale Malz = 5,20kg
7% CaraHell® = 0,40kg
Sonderzutat:
2lg Orangenschalen

 100g Lotus, 15,1%α
77g Sabro, 12,5%α



Trockenhefe:
2x Lallemand New England
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1318 London Ale III

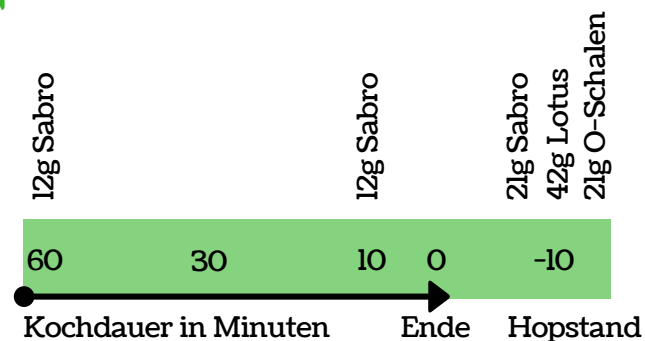
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Sabro 12g bei 60min (Kochbeginn)
2. Sabro 12g bei 10min
3. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C abkühlen und Sabro 2lg, Lotus 42g und 2lg Orangenschalen (im Hopfensäckchen) zugeben und 20min ziehen lassen



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C. Der Hefehersteller empfiehlt bei Verwendung der New England Ale eine Pitch-Rate von mindestens 2 Packungen/25 Liter.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 32g Sabro und 58g Lotus etwa 4 Tage nach Gärstart zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.