

BRAUREZEPT

CROCODILE DANDY - AUSTRALIAN SPARKLING ALE

Das Australian Sparkling Ale ist ein erfrischender, eher leichter Bierstil aus Australien, der sich vor allem durch seinen hohen Kohlensäuregehalt definiert. Gebraut mit aromatischem Galaxy zeichnet sich unser Crocodile Dandy durch eine herrlich fruchtige Aromatik aus, die an tropische Früchte und Zitrus erinnert. Eine schöne Bittere wird durch die Verwendung von Karamellmalz harmonisch abgefangen und macht das Bier zu einem tollen Durstlöcher.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Farbe: 13 EBC
- Alkohol: ca. 4,8% Vol.
- Bittere: ca. 27 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 5,2kg

ROHSTOFFE



46% Maris Otter Malz = 2,4kg
 46% Pilsner Malz = 2,4kg
 8% Carared = 0,4kg



25g
 Galaxy, 16,9%α



Trockenhefe:
 1x Fermentis Saf Ale S-04

 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1318 London Ale III

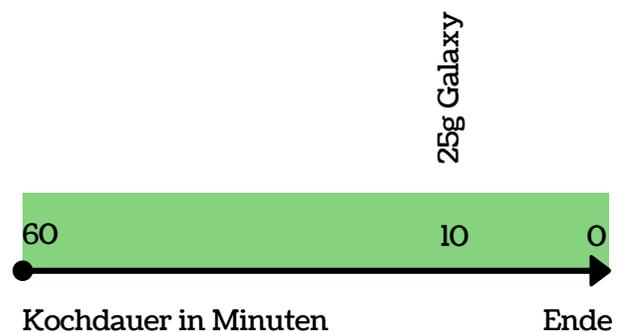
MAISCHPLAN

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. Galaxy 25g für 10 min



GÄRFÜHRUNG & KARBONISIERUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Tipp: Um dem Namen "Australian Sparkling Ale" gerecht zu werden, empfehlen wir bei diesem Bier eine höhere Karbonisierung (ca. 6g CO₂/L); dies kann bspw. bei Verwendung von 3 Zuckerdrops in einer 0,5L Flasche erreicht werden.