

# BRAUREZEPT

## YANKEE GOLD - WEST COAST PILS

Ein West Coast Pils vereint die Leichtigkeit & Herbe eines Pils mit der Aromatik eines IPAs. Pilsner liefert eine schlanke Basis, während Mosaic & Nectarin für eine herrliche Bittere und tolle Aromen von Beeren und Maracuja sorgen. Perfekt für alle, die klassischen Genuss mit einem Hauch von Abenteuer suchen.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,2% Vol.
- Bittere: ca. 33 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 10-17 °C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,7kg

### ROHSTOFFE



96% Pilsner Malz = 5,5kg  
4% Karamell Extrahell = 0,20kg



75g Nectarin, 12,0%α  
60g Mosaic, 12,4%α



Trockenhefe:  
2x Lallemand NovaLager™  
Optional Flüssighefe:  
2 x Wyeast #2124 Bohemian Lager

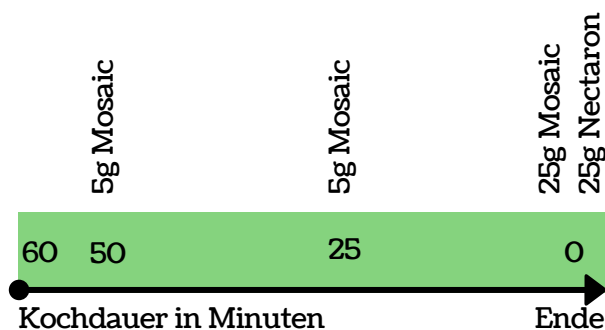
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 64°C für 35 min
4. Rast bei 69°C für 15 min
5. Rast bei 72°C für 15 min, wenn Jodnormal weiter zu
6. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Mosaic 5g bei 50 min
2. Mosaic 5g bei 25 min
3. Mosaic 25g & Nectarin 25g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



### GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder aktivierte Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 10 - 17°C.

Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks die Verwendung unserer Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 25g Mosaic & 50g Nectarin kurz vor Gärende (nach ca. 5 Tagen) zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.