

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,2% Vol.
- Bittere: ca. 33 IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 47 Liter
- Gärtemperatur 10-17 °C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Gesamt Malzmenge 11,4kg

ROHSTOFFE



96% Pilsner Malz = 11kg
4% Karamell Extrahell = 0,40kg



150g Nectarin, 12,0%α
120g Mosaic, 12,4%α



Trockenhefe:
4x Lallemand NovaLager™
Optional Flüssighefe:
4 x Wyeast #2124 Bohemian Lager

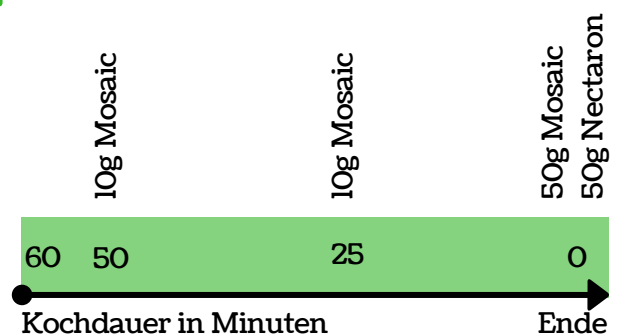
MAISCHPLAN

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 10g bei 50 min
2. Mosaic 10g bei 25 min
3. Mosaic 50g & Nectarin 50g 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. 50g Mosaic & 100g Nectarin kurz vor Gärende (nach ca. 5 Tagen) zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.