

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 & Nectaron für eine herrliche Bittere und tolle Aromen von Beeren und Maracuja sorgen. Perfekt für alle, die klassischen Genuss mit einem Hauch von Abenteuer suchen.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,2% Vol.
- Bittere: ca. 33 BU
- Gärtemperatur 10-17°C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Malzmenge 5,7kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	25 Liter	19 Liter	20 Liter
Nachguss:	9 Liter	15 Liter	14 Liter
Fertiges Bier ca. :	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE



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



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



Hefe:
2x Lallemand NovaLager™

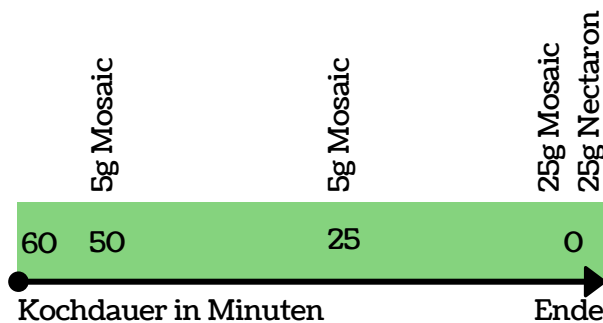
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

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



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen. Empfohlene Gärtemperatur 10 - 17°C. Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks die Verwendung unserer Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 25g Mosaic & 50g Nectaron kurz vor Gärende (nach ca. 5 Tagen) zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.