

BRAUREZEPT PINKY AND THE GRAIN- HIMBEER ALE

Die Verbindung von Bier mit Himbeeren hat speziell in den Niederlanden und Belgien schon lange Tradition. Fruchtig himbeerig, spritzig und trocken präsentiert sich unser Himbeerbier und eignet sich ideal als Aperitiv und Durstlöcher. Für maximalen Geschmack im Bier werden großzügig Himbeeren erst nach der Gärung hinzugegeben. Zudem ergänzt Sorachi Ace mit leichten Limetten- und Kokosnoten das Trinkvergnügen perfekt.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,4° Plato
- Bittere: ca. 10IBU
- Farbe: Himbeer-Rot
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 17-22 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 4,07kg

ROHSTOFFE



60% Pilsner Malz = 2,5kg
36% Weizen Malz = 1,40kg
4% CaraPils® = 0,17kg



17g Sabro, 14,3%



Trockenhefe:

1x Fermentis SafAle US-05

Optional Flüssighefe:

1x Wyeast #1007 German Ale

Sonderzutat: 1,9kg Himbeeren, gefroren

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 65 °C
2. Kombirast bei 65 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Sabro 17g bei 0min (bei Kochende zugeben und max. 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 17° C bis 22°C.

FRUCHTZUGABE

Nach dem Ende der Gärung die eingefrorenen Himbeeren auftauen, in den Gärtank geben und 10 Tage lang ausgären lassen. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Auch bei Verwendung von frischen Himbeeren sollten diese zumindest einen Tag lang eingefroren werden. Dadurch platzen die Zellwände der Früchte auf und geben mehr Aroma und Geschmack ab, zudem minimiert das Einfrieren der Himbeeren auch das Risiko einer Infektion. Um Probleme beim Abfüllen zu vermeiden, empfehlen wir, die Himbeeren in einen desinfizierten Maischesack oder in mehrere Hopfensäckchen zu geben.