

MASHCAMP LIEBLINGSREZEPTE

EASY PEASY - SESSION NEIPA

In dieser Reihe stellen wir dir Biere vor, die im MashCamp-Team besonders beliebt sind – Rezepte, die wir gerne selbst brauen und trinken. Den Auftakt macht Klaus mit seinem Session NEIPA: modern, kaltgehopft, angenehm leicht und voll fruchtiger Aromen. Maximale Drinkability und kräftiger Hopfencharakter verbinden sich hier zu einem perfekten Durstlöscher für warme Tage.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,0° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 4% Vol.
- Bittere: ca. 10 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 17-21 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 10,3 kg

ROHSTOFFE

 75% Pilsner Malz = 7,8kg
20% Naked Oats = 2,0kg
5% CaraPils = 0,5kg



150g Idaho 7, 12,8%α
200g Mosaic, 12,4%α
150g Galaxy, 16,9%α



Trockenhefe:
3-4x Lallemend Windsor
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

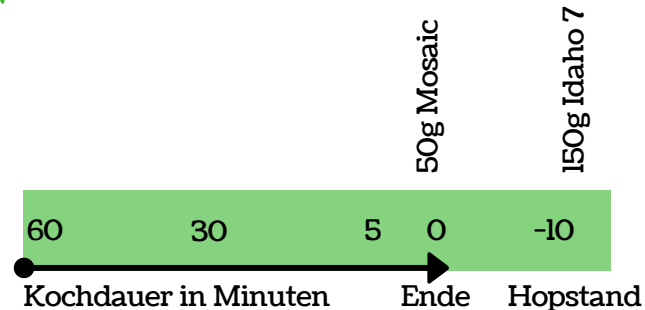
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 70 °C
2. Kombirast bei 70 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Mosaic 50g bei 0 min (Kochende)
2. Hopstand: Idaho 7 150g bei -10min (10min nach Kochende zugeben und 30min. ziehen lassen bei <80 °C bzw. während Würzekühlung)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe aufstreuen oder rechtzeitig aktivierte Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 17-21 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 150g Galaxy & 150g Mosaic gegen Ende der Hauptgärung zugeben.

Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.