

BRAUREZEPT

PASSION SESSION – MARACUJA ALE

Passion Session ist ein leichtes, helles Ale, das durch die Zugabe von Passionsfruchtpüree ein frisches, tropisches Aroma erhält. Die schlanke Bierbasis lässt die Frucht klar in den Vordergrund treten, während ihre natürliche Säure für ein lebendiges, trockenes Finish sorgt und das Bier zum perfekten sommerlichen Durstlöcher macht.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,3° Plato
- Bittere: ca. 10 IBU
- Alkohol: ca. 4,8 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- fertiges Bier: ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 30 - 40 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 9,6kg

ROHSTOFFE



71% Pilsner Malz = 6,8kg
29% Weizen Malz = 2,8kg



10g Herkules, 16,5%



Trockenhefe:
2x Kveik Yeastery K.9
Ebbegarden

Sonderzutat:
2-4kg Boiron Passionsfrucht Püree

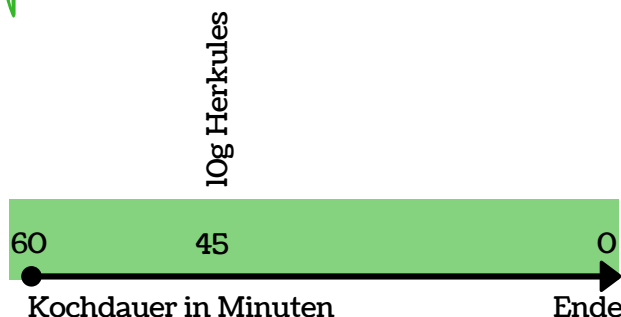
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67 °C
2. Kombirast bei 67 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Herkules 10g bei 45min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe direkt auf die Würze aufstreuen.

Empfohlene Gärtemperatur 30-40 °C.

FRUCHTZUGABE

Nach Gärende das Fruchtpüree vorsichtig in den Gärtank geben. Die Menge richtet sich nach deinem Geschmack: Je mehr Püree du verwendest, desto intensiver wird das Passionsfruchtaroma. Wir empfehlen vier Packungen. Anschließend das Bier weitere 5-7 Tage vollständig ausgären lassen und danach abfüllen.