

## „Grön“ Fresh Hop Ale

gebraut am 16. September 2022

13,5 °Plato  
35 IBU  
12 EBC  
4,5 g CO<sub>2</sub>/l

Doldenhopfen für die Aromagaben direkt vor der Zugabe im eigenen Garten geerntet

### Schüttung:

11,65 kg Pale Ale (93%)  
0,85 kg Carahell (7%)  
**12,5 kg**

### Wasser:

Hauptguss 50 l + 7 ml Milchsäure  
Nachguss ca. 35 l + 4 ml Milchsäure

### Maischen:

Einmaischen 58°C  
Maische pH 5,6  
Maltoserast 63°C 40 min  
Verzuckerung 72°C 15 min  
Abmaischen 76°C

### Kochen 60 min:

Vorderwürzekonzentration 17,4%

46 g Magnum 60 min (28 IBU)

200 g Cascade, 100 g Callista, frische Dolden, 10 min (4 IBU)  
200 g Cascade, 100 g Callista, frische Dolden, 5 min (2 IBU)

200 g Cascade, 100 g Callista, frische Dolden, Whirlpool 100°C (2 IBU)  
250 g Cascade, 150 g Callista, frische Dolden, Whirlpool <80°C

Stammwürze 13,6°P

### Gärung:

3 Pck. Mangrove Jacks M66 Hophead Ale, rehydriert

Anstelltemperatur 19°C  
Gärtemperatur 19-21°C

Restextrakt 3,0% (SVG 78%)  
Alkohol 5,7% vol.

abgefüllt am 01. Oktober 2022  
Abfüllmenge 53l

