

REZEPT FÜR 55 LITER TROPIK-ALE / BRUT-IPA



Gewinnersud der 3. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 2019

Brauer: Gröner Bagalut, Schleswig-Holstein

Alkohol: 7,0% vol

Stammwürze: 12,0%

Schüttung

9,5 kg **Pilsener Malz** und 3,0 kg **Reisflocken**

Wasser

50 l **Hauptgussmenge** und 35 l **Nachgussmenge**

Maischen

- **Einmaischen** bei 58°C Wassertemperatur
- Zugabe von 4 g **Bulldog Pilsner Enzyme** (Glucoamylase)
- **Maltoserast** bei 64°C, Dauer: 50 min
- **Verzuckerung** bei 73°C, Dauer: 20 min
- **Abmaischen** bei 78°C

Läutern

- **Umschöpfen in den Läuterbottich**, 20 min Läuerruhe
- **Nachgusswasser** (55°C) kontinuierlich aufbringen (Würzmenge ca. 60 l)
- **Läuterdauer** ca. 80 min

Kochen

1. **Hopfungabe** (Vorderwürze): 46 g **Mosaic** (13,3% Alphasäure) für ca. 26 IBU, Kochdauer: 60 min
2. **Hopfungabe** (nach Kochende, knapp 100°C): 12 g **Mosaic**, 12 g **Citra** (12,6% Alphasäure) für ca. 3 IBU bei 5 min Nachisomerisierungszeit. Hopfenmenge ca. 0,4 g/l. **Zügiges Kühlen auf 70°C**
3. **Hopfungabe** 108 g **Mosaic**, 113 g **Citra**. Hopfenmenge ca. 3,7 g/l. Andrehen des **Whirlpools**, ca. 20 min warten.

Läutern

- **Kühlen** auf Anstelltemperatur 19°C.
- Einstellen der **Stammwürze** mit Wasser auf **12° Plato**, Ausschlagwürzmenge ca. 60 l
- Anstellen mit 4 Packungen (46g) Trockenhefe **Safale US-05** (rehydriert in 400ml Wasser, 32°C)
- **Gärtemperatur** während der Gärung: 22°C.
- Nach vier Tagen Zugabe von 8 g **Bulldog Pilsner Enzyme** (Glucoamylase).
- **Kalthopfung** nach fünf Tagen bei 2,2% Restextrakt (Vergärgrad scheinbar 82%): 184 g **Mosaic**, 175 g **Citra**. Hopfenmenge ca. 6 g/l.
- **Endvergärungsgrad** scheinbar 110%.
- **Abfüllung** 14 Tage nach der Kalthopfung bzw. nach 19 Tagen in der Gärung. **Abfüllmenge: 54 l**
- **Karbonisiert** durch Zugabe von **Haushaltszucker** bei der Flaschenabfüllung auf 7g CO₂/l.
- **Flaschengärung** bei ca. 22°C, danach Lagerung bei 4°C für 10 Tage.

WEITERE INFORMATIONEN:
HOBBYBRAUER-MEISTERSCHAFT.DE