



## DER HOPFENGÄRTNER

Luise Redetzky &  
Gregor Gärtner  
Gewinner Kreativbier  
2025

Das beliebteste Kreativbier der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 2025 kommt von Luise Redetzky und Gregor Gärtner aus Hannover. Mit ihrem infused Double IPA „Hop‘N’ Melba setzten Sie sich erneut gegen ca. 100 Brauer & Brauerinnen bzw. Braugruppen aus ganz Deutschland durch. Bei Sonnenschein auf der Dachterrasse der Störtebeker Braumanufaktur wurde diese Brauspezialität von den über 900 Besuchern als das beste Kreativbier gewählt.



## 9. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER HOBBYBRAUER BESTES KREATIVBIER



Störtebeker Braumanufaktur GmbH  
Greifswalder Chaussee 84–85  
18439 Stralsund

Tel. +49 (0) 3831 255 0

Mail [hobbybrauer@stoertebeker.com](mailto:hobbybrauer@stoertebeker.com)

 [@deutschemeisterschaftderhobbybrauer](https://www.facebook.com/deutschemeisterschaftderhobbybrauer)

 [@dtmeisterschaftderhobbybrauer](https://www.instagram.com/dtmeisterschaftderhobbybrauer)

2025

# REZEPT FÜR 50 LITER

## HOP'N'MELBA INFUSED DOUBLE IPA

**Brauer/in:** Luise Redetzky & Gregor Gärtner  
**Alkohol:** 8,5% vol.  
**Stammwürze:** 19,3 °P  
**Bittereinheiten:** 40 IBU



Angelehnt, an den Dessertklassiker Pfirsich Melba wurde ein Double IPA mit starken Hopfennoten in Richtung Pfirsich kreiert, ergänzt mit Pfirsichpüree und Vanille und getoppt mit Himbeerpulver.

### Schüttung

**Pale Ale** 13 kg / 53,3 %  
**Weizenmalz** 5 kg / 20,5 %  
**Haferflocken** 2 kg (50:50 feine und grobe) / 10,2%  
**Hafermalz** 2 kg / 10,2%  
**Caramalz Hell** 1,4 kg / 5,7%

### Wasser

**Hauptguss** 60 Liter · **Nachguss** 18 Liter  
**HCO<sub>3</sub>-Konzentration** 2,31 mmol/l · **Kalzium** 77 mg/l  
**Magnesium** 5,9 mg/l · **Sulfat** 88 mg/l  
**Chlorid** 46 mg/l · **Natrium** 27 mg/l  
**Aufbereitung** + 10 g CaCl<sub>2</sub> + 2,5 g NaCl

### Maischen

**Einmaischen** 70°C  
**1. Rast** 67°C für 55 min  
**2. Rast** 72°C für 10 min  
**Abmaischen** bei 78°C  
Maische-pH sollte bei 5,3 liegen,  
ggf. mit Milchsäure oder Sauermalz anpassen.

### Kochen

**Kochdauer** 60 min

- **Hopfungabe I Whirlpool** bei 85°C, 20 min (abkühlen lassen)  
100g Idaho7 Cryo 20,1% α
- **Hopfungabe II Whirlpool** bei 82°C vor Ende:  
50g Citra Cryo 22,6% α, direkt kühlen
- Abkühlen auf Anstelltemperatur 20°C
- Ausschlagwürze: ca. 48 Liter

### Gärung

- WLP077 Tropical Yeast Blend ca. 12 Tage bei 20°C
- **Dry Hopping** Tag 3 der Gärung  
50g Cryo Mosaic und 5ml Abstrax Hops Galaxy Quantum Series, Alternativ 350g Galaxy

### Reifung und Lagerung

- Coldcrash bei 0–2°C für 72h, danach umschlauchen in ein Fass / KEG nachgären oder zwangskarbonisieren.
  - Vor dem Ausschank 65g Pfirsichpüree/Liter und 0,75g Vanille/Liter hinzugeben.
- Achtung!** Das Püree gärt nach!
- Beim Ausschanken 0,5–1g getrocknetes Himbeerpulver pro Glas auf den Schaum geben.

### Tipp der Meister

»Probiert euch schrittweise an Pfirsichpüree und Vanille heran, um ein balanciertes Ergebnis zu erhalten. Für das Himbeerpulver eignet sich ein Teesieb zum gleichmäßigen Verteilen.«