



JOHANNES LANDWEHR

Gewinner Wettbewerbsbier
2023

Der Deutsche Meister der Hobbybrauer 2023 ist Johannes Landwehr aus dem Landkreis Würzburg. Mit seinem New England IPA setzt er sich gegen rund 180 Hobbybrauer und Braugruppen aus dem ganzen Land durch. Die Jury urteilte: »Das New England IPA von Johannes überzeugte durch intensive Aromen nach Passionsfrucht, Ananas und gelben Steinfrüchten. Mit seinem samtigen Mundgefühl hat es uns alle begeistert und erzeugt eine große Trinkfreude.«



7. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER HOBBYBRAUER GEWINNERSUD



Störtebeker Braumanufaktur GmbH
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Stralsund

Tel. +49 (0) 3831 255 0

Mail hobbybrauer@stoertebeker.com

 @deutsche-meisterschaft-der-hobbybrauer

 @dtmeisterschaftderhobbybrauer

2023

REZEPT FÜR 19 LITER NEW ENGLAND IPA

Brauer: Johannes Landwehr
Alkohol: 6,8% vol.
Stammwürze: 16,8%
Bittereinheiten: 38IBU

Das NEIPA zeichnet sich durch seine intensiv, saftig-fruchtigen Hopfenaromen und seine ausgeprägte Trübung aus, die es opak erscheinen lässt. Wenn gleich die Hopfenaromatik sehr intensiv ausgeprägt ist, so ist die Bittere des Bieres nur moderat bis schwach, was zusammen mit einem weichen Körper für ein samtiges Mundgefühl sorgt.

Schüttung

Pilsner Malz 4,48 kg / 56%

Haferflocken 1,6 kg / 20%

Weizenflocken 0,8 kg / 10%

Karamell Pils Malz 0,8 kg / 10%

Roggenmalz 0,32 kg / 4%

Wasser

Hauptguss 25 Liter und **Nachguss** 7 Liter

Osmosewasser aufbereitet mit 12g **Calciumchlorid** und 5g **Magnesiumsulfat**

Maischen

- **Einmaischen** 55°C für 25 min
- **1. Rast** 68°C für 60 min, bzw. bis Jodnormal
- **2. Rast** 78°C für 10 min
- **pH-Wert** einstellen auf 5.1 (mind. 20ml Milchsäure, 80%)

Kochen

Kochdauer 40 min

- **Hopfengaben**
 - Callista** (4,0% α) 20g
- **Vorderwürze**
- **Whirlpoolhopfung**
 - Callista** (4,0% α) 180g bei 80°C
 - Nelson Sauvin** (10,7% α) 100g bei 80°C
- **Whirlpoolrast** für 15 min

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** 20°C für ca. 3 Tage bis die Dichte auf ca. SG 1,020 gesunken ist
- **Hefestamm** Imperial Yeast A38 Juice Ale
- **Reifung** bei 23°C für ca. 4 Tage
- **Kalthopfung** 4 Tage
 - Callista** (4,0% α) 100g bei 15°C
 - Nelson Sauvin** (10,7% α) 100g bei 15°C
- **Lagerung** 6°C für 4 Wochen
- **Karbonisierung** 4,4 g/l CO₂ mit 0,7 bar bei 6°C

Tipp des Meisters

»Hopfen für Kalthopfung bereits während Hauptgärung in Säckchen im Gärgefäßkopf mit Magneten platzieren. Magneten vor Kalthopfung entfernen, um Hopfen ohne Deckelöffnung und Sauerstoffeintrag ins Jungbier fallen zu lassen. Verwenden von CO₂-gespültem Druckgärfass und CO₂-Gegendruckabfüllung, um Sauerstoffeintrag bei Abfüllung zu verhindern.«