
REZEPT FÜR 55 LITER TROIPIK-ALE

Tropik-Ale ist ein obergäriges Brut IPA. Helle Gerstenmalze und Reisflocken sorgen für einen schlanken, trockenen Trunk und die leuchtend hellgelbe Farbe. Warme Gärung verleiht die spritzige Kohlensäure. Kräftige Hopfung mit den Sorten Mosaic® und Citra® sorgt für ein intensives exotisch-fruchtiges Hopfenaroma.

Schüttung

Pilsener Malz 9,5 kg / 76 %

Reisflocken 3,0 kg / 24 %

Wasser

Hauptguss 50 Liter und **Nachguss** ca. 30–35 Liter

Zielwerte RA -1°dH, Chlorid 112 mg/l, Sulfat 160 mg/l

Wasseraufbereitung Einstellen von RA, Sulfat- sowie Chloridgehalt auf Zielwerte durch Zugabe von CaSO₄ Milchsäure

Maischen

- **Einmaischen** bei 58°C
- **1. Rast** 64°C für 50 min
- **2. Rast** 73°C für 20 min
- **Abmaischen** 78°C

Besonderheiten

Zugabe von 4 g Glucoamylase-Enzym nach dem Einmaischen

Kochen

Brauer: Gröner Bagalut
Alkohol: 6,5% vol.
Stammwürze: 12,3%
Bittereinheiten: 45 IBU



Kochdauer 60 min

- **Hopfungaben**
Mosaic® (13,3% α) in die Vorderwürze für ca. 26 IBU
- **Whirlpoolhopfung/Besonderheiten**
 1. **Whirlpoolgabe bei 100°C** 12g Mosaic® (13,3% α), 12g Citra® (12,6% α) für zusammen ca. 3 IBU
 2. **Whirlpoolgabe bei 70°C** 108g Mosaic®, 113g Citra®

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** Anstelltemperatur 19°C, kommen lassen auf 22°C. Gärdauer ca. 12 Tage
- **Hefestamm:** Fermentis SafAle™ US-05
- **Reifung** 10 Tage bei 4°C
- **Kalthopfung**
Zeitpunkt bei Vergärungsgrad (scheinbar) 82% (ca. 5 Tage nach Anstellen): 184g Mosaic®, 175g Citra®
Karbonisierung Zielgehalt 7g CO₂/l
Zuckermenge 11g/l
Besonderheiten während der Gärung nach vier Tagen Zugabe von 8g Glucoamylase-Enzym

Ein Tipp der Meister

Ein Brut IPA ist recht stark oxidationsgefährdet. Also nach Möglichkeit Sauerstoffeintrag unbedingt minimieren. Und das Bier nicht lange lagern, sondern frisch trinken!