

"The Dirty Dozen" Session IPA (Maennerabend-Collab)



gebraut 09. Juni 2024

50 l

12,0 °Plato (ca. 4,9% Alc.)

45 IBU

15 EBC

5,0 g CO₂/l

Schüttung

7,2 kg Dingemans Maris Otter (63 %)

3,3 kg Weyermann Münchner (29 %)

1,0 kg Dingemans Cara 20 (9 %)

11,5 kg

Wasser

Hauptguss 50 l (aufbereiten mit 12 ml Milchsäure 80%)

Nachguss ca. 30 l (aufbereiten mit 9 ml Milchsäure 80%)

Maischen

Einmaischen 58°C

Maische-pH 5,4

Kombirast 68°C 60 min

Abmaischen 76°C

Kochen (60 min)

52g Chinook 60 min (30 IBU)

40 g Hopfenmischung 1 (alles T90-Pellets) 10 min (~10 IBU): Ahtanum, Idaho 7, Loral, Ekuanot, Azacca, Columbus, Chinook, Centennial, Talus, El Dorado

45 g Hopfenmischung 1 Whirlpool 100°C (~5 IBU)

100 g Hopfenmischung 2 Whirlpool (80°C): Ahtanum, Idaho 7, Loral, Ekuanot, Azacca, Columbus, Chinook, Centennial, Talus, El Dorado (alles T90 Pellets), Amarillo Cryo, Citra Cryo

Stammwürze 12,0°P

Gärung

1 Pck. Wyeast #1318 London Ale III (Starter, 1,3l)

Anstelltemperatur 19°C

Gärtemperatur 19-22°C

21. Juni 2024 250 g Hopfenmischung 2 Kalthopfung 7 Tage

Restextrakt 2,7% (AVG_s 77%)

Alkohol 5,0% vol.

abgefüllt am 06. Juli 2024

Abfüllmenge 46 l (+ca. 4l Verlust)