

# Lemongras Ale

Zutaten für ca. 150 Liter Sud



Menge	Was	
<b>Malz</b>		
<input type="checkbox"/> 25kg	Wiener Malz	
<input type="checkbox"/> 5kg	Cara hell	
<input type="checkbox"/> 2.5kg	Weizenmalz	
<b>Hopfen</b>		
<input type="checkbox"/> 75gr	Perle (9.8% Alpha)	Kochen
<input type="checkbox"/> 80gr	Bavaria Mandarinina (8% Alpha)	10m
<input type="checkbox"/> 150gr	Zitronengras	5m
<b>Hefe</b>		
<input type="checkbox"/> 5x	Safale US-05	

Gebraut von	Datum	Ort

Aktion			Zeit
Einmaischen	rühren	38°C Einmaischen 100l	0855
		62°C - Maltozerast 40 Min	0910
		72°C - Endverzuckerung ca. 25 Min, Jodnorm	1015
		78°C - 10min	1100
Abmaischen	bei 78°		
Abläutern	20min Läuterruhe	80 Liter Nachguss bereithalten	1130
		2-3 Mal vorschiessen	
Hopfenkochen		75 Min (totale Kochzeit)	1345 - 1500
	1. Hopfengabe	nach 5min Kochbeginn (75gr Perle)	1350
	2. Hopfengabe	Nach 35min Kochbeginn (30gr Bavaria)	1420
	3. Hopfengabe	5min vor Kochende (50gr Bavaria, 150gr Zitronengras) <sup>2</sup>	1440 / 1455 <sup>2</sup>
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen		
In Gärtank durch Filtersack ablassen			
	Kühlen	20°C	
	Stammwürze	12%	
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen			
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen			
Restliche Hopfen Stopfen, Orangenschale, Koreandersamen / reinhängen für 4-6 Tage			

Platz für Handnotizen

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Ende Hauptgärung (3.9%)	

Stammwürze Jungbier	
Zucker oder Speisezugabe	
Anzahl abgefüllte Flaschen	

*Handwritten signature*