

#26-01 Woody Smoke UG - 7.1%

Smoked Beer

Autor: 24er Bräu

Typ: Maischesud

IBU : 28 (Tinseth)
 BU/GU : 0.41
 Farbe : 17 EBC
 Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 1.060 / 14.7 °P
 Stammwürze : 1.066 / 16.2 °P
 Restextrakt : 1.014 / 3.6 °P

Vergärbare Zutaten (6.28 kg)

3.2 kg - Smoked Malt 3.9 EBC (51%)
 1.4 kg - Münchner Malz Typ II 23 EBC (22.3%)
 ^ Farbe / EBC: 20 - 25
 1.2 kg - Pilsner Malz 3.3 EBC (19.1%)
 ^ Einsatz:
 325 g - Carared 47.5 EBC (5.2%)
 ^ * Erhöhung der Vollmundigkeit
 150 g - Melanoidin 70 EBC (2.4%)
 ^ * Verbesserung der Geschmacksstabilität und...

Hopfen (45 g)

60 min - 9 g - Columbus (Tomahawk) - 15.3% (1...
 ^ Dual-purpose hop from United States of Amer...
 10 min - 19 g - Northern Brewer - 9.2% (10 IBU)
 ^ Bittering hop from Germany.

Whirlpoolhopfung

15 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C
 15 min 80 °C - 17 g - Northern Brewer - 9.2%...
 ^ Bittering hop from Germany.

Sonstige Zutaten

Maischen - 0.8 g - Baking Soda (NaHCO3)
 ^ Backnatron
 Maischen - 1.4 g - Braugips, Kalziumsulfat (C...
 ^ Braugips ist ein Brausalz und dient zur Erh...
 Maischen - 2 g - Kalziumchlorid (CaCl2)
 ^ Beim Bierbrauen wird Calciumchlorid verwend...
 Maischen - 1.4 g - Magnesiumsulfat (MgSO4)
 Abfüllung - 25 g - Wacholderbeeren
 ^ Leicht andrücken, nicht mörsern. Oder einen...

Hefe

3 Pckg - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager
 ^ Auch für Pils

AA_GT Klarstein 22@60

Sudgröße : 22 L
 Kochvolumen : 26.66 L
 Volumen nach Koch.: 23.96 L

Maischwasser : 19.83 L
 Nachgusswasser : 13.79 L
 Kochzeit : 90 min
 Wasser gesamt : 33.62 L

Gesamteffizienz: 75%
 Maische Effizienz: 78.4%



17 EBC

Maischprofil

Modern High Fermentability Mash
 68.4 °C - Einmaischtemp
 63 °C - 30 min - Maltose Rest
 68 °C - 35 min - Saccharification Rest
 75 °C - 10 min - Mash Out

Gärprofil

Bock
 10 °C - 0 Tage - Hauptgärung
 12 °C - 7 Tage - Hauptgärung
 17 °C - 5 Tage - Diacetylrast
 3 °C - 4 Tage - Cold Crash
 3 °C - 56 Tage - Reifung

Wasserprofil

Bonn (Brown Balanced)
 Ca 50 Mg 10 Na 20 Cl 45 SO 66 HCO 90

So/Cl Verhältnis: 1.5
 Maische-pH: 5.63

Messungen

Maische-pH:
 Kochvolumen:
 Stammwürze vor Kochen:
 Menge im Kessel nach dem Kochen:
 Stammwürze:
 Auffüllmenge Gärtank:
 Gärtank-Volumen:
 Restextrakt:
 Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Modern Smoked Strong Ale with clean smoke profile, subtle juniper, and restrained Northern Brewer hop character.