

Velvet ale "Samtpfötchen"

Menge 23 Liter
 Stammwürze 14.5 °P
 Alkoholgehalt 6.8 %Vol
 Bittere 5.7 IBU
 Farbe 7.8 EBC
 CO2 Gehalt 5.49 g/Liter
 scheinbarer
 Endvergärungsgrad 79.3 %
 effektive
 Sudhausausbeute 62.6 %

Braudatum 13.12.2013
 Abfülldatum 27.12.2013
 Angepeiltes
 Reifezeitende 22.02.2014

Brauanlage Das Tier
 called
 Mutti



Pilsner
 Malz 5.517 Kg 98 % 4 EBC
 Sauermalz 0.113 Kg 2 % 5 EBC
 Gesamt 5.63 Kg



Galaxy
 (Pellets) 14.2 3.45 g 5 min
 % Alpha
 Galaxy
 (Pellets) 14.2 1.92 g 0 min
 % Alpha



Hauptguss 21.39 Liter
 Milchsäure
 (80%) 1.8 ml
 Nachguss 12.18 Liter
 Milchsäure
 (80%) 1.03 ml
 Gesamt 33.57 Liter



SAFALE S-04, obergärige Trockenhefe
 11,5 g

<http://www.carlsberggroup.com/brands/Pages/JacobsenVelvetAle.aspx>

Beer Facts
 Beer type
 Mixed-yeast ale
 Alcohol by volume (ABV)
 5.9%
 Available since
 2011
 Temperature
 Serve at 6-8°C

A refreshing alternative to white wine

Jacobsen Velvet Ale has an aroma similar to white wine and champagne but has its roots in the beer world in terms of taste and refreshing character while containing minimal hops to avoid any bitterness.

It is a clear, golden beer with a fine sparkling head. The aroma has notes of citrus-like acidity, passion fruit and a distinctly winery character. The taste is initially sweetish with a hint of acidity but almost no bitterness. The body is round, mild

and subtle. The aftertaste is short and fresh.
The bitterness content of Velvet Ale is roughly one fifth that of a normal pilsner. At the same time, the beer is enhanced with rich notes of tropical fruits from the hop's natural oils.

2011.03.05 04.00 Uhr

Die zweite Mai startet Jacobsen Sudhaus eine neue feste Version unter dem Namen Jacobsen Velvet Ale. Wie der Name schon andeutet, ist dies ein obergäriges Bier mit einem samtigen Fülle und Charakter. Der Ehrgeiz bei der Entwicklung von Velvet Ale war es, ein Bier, das aromatisches erinnert an Weißwein und Champagner, aber in Bezug auf Geschmack und erfrischende Charakter im Bier Welt verwurzelt zu schaffen. In dieser Arbeit ist es auch ein Ziel, dass das Bier sollte eine minimale Anzahl von Hopfen enthalten, so dass es keine Bitterkeit hat.

In den letzten Jahrzehnten Wein hat an Bedeutung gewonnen in der allgemeinen dänischen Bevölkerung. Wine hat Einzug in den Alltag gemacht und trivialisiert - oder sollten wir sagen Fels; jede Frau das eigene. Für die Tatsache ist, dass vor allem bei Frauen, der Wein stark ist. Es gibt wahrscheinlich mehrere Gründe, aber einer der wichtigsten ist zweifellos des Bieres natürliche Bitterkeit, die aus der Zugabe von Hopfen. Und obwohl viele Biere in der Tat nicht besonders bitter, dann nur Annahme, es reicht, dass viele Frauen entscheiden Bier. Es hat einfach eine psychologische Barriere.

Mit Jacobsen Velvet Ale wollen wir zeigen, dass Bier kann einfach frisch und einladend ohne Bitterkeit. So hoffen wir, dass das Bier wird auf dem Vormarsch unter vielen der Frauen und Männer, die in der Regel lieber Bier, weil der Bitterkeit zu vermeiden, oder aus dem gleichen Grund nur selten genießen. Am Jacobsen Brewhouse wir zuversichtlich, dass, wenn Sie das Bier probieren und zu beherrschen sind, fallen die meisten Vorurteile auf den Boden, und Velvet Ale kann helfen, damit das Bier mehr Platz auf Esstischen.

Die Entwicklung von Jacobsen Velvet Ale hat Braumeister Morten Ibsen ließ sich stark von Weißwein und Champagner aromatischen Universums inspiriert. Wine ist natürlich basierend auf Trauben, die, wenn fällig, sammeln eine Menge von Traubenzucker (Glucose). Glucose ist die einfachste Form der Zucker und sind leicht abgebaut alle Arten von Hefe. Eigentlich Verwendung von Glucose in Form von Sirup, fleißig um die dänischen Brauereien zu geben, ein wenig extra Alkoholgehalt usw. Aber keines dieser Bier wie wir wissen riecht, den Wein, und das Ergebnis ist sehr einfach, sie nicht nutzen Hefen. Ein sehr großer Teil des Weines aromatischen Universums Belastung nämlich aus der Verwendung von Hefen und das ist genau die Beobachtung, dass die Grundlage für die Entwicklung von Velvet Ale bildet.

Man könnte denken, dass Sie konnte einfach Hefen anstelle von traditionellen Bierhefe, wenn das Ziel ein Bier mit Wein Aroma zu entwickeln. Aber so einfach ist es nicht. Dies liegt daran, das Malz ist ein viel komplexeres Quelle von Zucker als Weintrauben. Der Abbau der Stärke Moleküle ist bei weitem nicht vollständig. Viel von der Stärke endet als komplexer Zucker wie. Maltose und maltotritose und diese können vingæren nicht verhandelbar. Daher Braumeister Morten Ibsen auf die Entwicklung eines speziellen mash Prozess, um mehr bricht dieser Zucker, so vingæren haben mehr zu arbeiten konzentriert und damit besser dienen können wenigen Aromen

In dem Ziel der Vermeidung Bitterkeit war der ursprüngliche Plan vollständig weglassen Hopfen beim Bierbrauen. Doch nach einer Reihe von Tests Verkostungen, wurde geschätzt, dass das Ergebnis tatsächlich war perfekt, wenn wir ein wenig von Hopfen hinzugefügt am Ende des Kochvorgangs. Die Wahl fiel

auf das relativ neue australische Multi-Hop Black Galaxy, die in Rostrevor Breeding Garden im Bundesstaat Victoria im Jahre 1994 gezüchtet wurde. Galaxy hat eine sehr einzigartige Geschmacksprofil erinnert an Zitrusfrüchte und speziell Leidenschaft. Diese Aromen gefunden Verkoster fiel wunderbar mit dem leicht sauren weinigen Charakter. Es sollte jedoch betont werden, dass es nur sehr geringen Mengen verwendet, so dass der Bitterkeitshemmstoff in Samt Ale auf einem Niveau, auf ca. entspricht. 1/5-del, was es in einem normalen Lager.

Jacobsen Velvet Ale ist ein klares goldenes Bier mit einem herrlichen sprudelnden Schaum. Der Duft trägt Noten von Zitrus-wie Säure, Leidenschaft und eine klare weinigen Charakter. Der Geschmack ist anfangs etwas süß mit einem leicht sauren, aber fast ohne Bitterkeit. Fülle ist rund, sanft und weich. Der Abgang ist kurz und frisch.

Lesen Sie mehr über das Produkt auf www.jacobsenbryg.dk

Allgemeine Informationen über Carlsberg & Jacobsen Brewhouse:

Jens Bekke, Communications
[jens.bekke @ carlsberg.com](mailto:jens.bekke@carlsberg.com)

Maischen:

Einmaischen bei	60 °C
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C 60 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 0 min