

Dark Abbot - IPA

(by Udo Meeßen / TrashHunter)

Stammwürze 14°Plato
Bittere 70 IBU
Farbe ~ 17EBC
CO2 5g/Liter

PaleAle-Malz, Warminster Amber Malz, Simcoe, Chinook, Cascade, MJ M10-Workhorse

Malzschüttung:

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
PaleAle Malz ~ 8EBC	4,32kg	6,49kg	8,65kg	10,81kg	21,62kg
Warminster Amber ~ 60EBC	0,23kg	0,34kg	0,45kg	0,57kg	1,14kg

Wassermengen:

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
Hauptguss Liter	18,21	27,31	36,42	45,52	91,05
Nachguss Liter	10,15	15,23	20,30	25,37	50,75

Maischplan:

Hauptguss auf 60°C erhitzen
Einmaischen
Temperatur auf 63°C erhöhen und 45min Rast einlegen
Temperatur auf 72°C erhöhen und 25min Rast einlegen
Temperatur auf 78°C erhöhen (ggf. abmaischen) und 20min Rast einlegen
Läutern (Zu Beginn des Läuterns die Vorderwürzhopfung in der Würzepfanne vorlegen (siehe unten))

Anmerkung: Es gibt Hobbybrauer, welche ohne Nachgüsse arbeiten und Stammwürze und Extraktmenge lediglich durch eine entsprechende Anpassung des Hauptgusses und des Läuterverfahrens einstellen. **Diese Vorgehensweise ist unter dem Aspekt des Vergleiches der verschiedenen Brauanlagen und der individuellen Handhabung durchaus legitim.**

Kochplan:

Das Kochen besteht aus folgenden Phasen:

- 90min Kochen. (Die Kochzeit beginnt mit dem Einsetzen des wallenden Kochens)
- nach dem Flame-Out 20min Nachisomerisierung
- danach Whirlpool andrehen und 20min abwarten bis Whirlpool zur Ruhe kommt.

Hopfengaben: (Die Mengen in Gramm können auf volle Gramm gerundet werden, da nicht Jedermann eine Feinwaage besitzt. Es wird kaufmännisch ab- oder aufgerundet)

Erste Hopfengabe / Vorderwürzhopfung:

Diese Hopfengabe wird zu Beginn des Läuterns in der Würzpfanne vorgelegt. Die dadurch gewonnenen Aromen sind sehr beständig und intensiv.

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
Simcoe USA Ernte 2015 13,2% Alpha	15,52g	23,28g	31,04g	38,8g	77,6g

Zweite Hopfengabe: Kochzeit 70min:

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
Chinook USA Ernte 2014 11,2%Alpha	7,76g	11,64g	15,52g	19,4g	38,8g

Dritte Hopfengabe: Kochzeit 20min:

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
Chinook USA Ernte 2014 11,2%Alpha	7,76g	11,64g	15,52g	19,4g	38,8g

Vierte Hopfengabe: Kochzeit 10min:

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
Cascade USA Ernte 2014 6,8%Alpha	23,28g	34,92g	46,56g	58,2g	116,39g

Nach 90min Kochzeit Heizquelle ausschalten, Deckel auf die Würzpfanne **und 20min Nachisomerisierungszeit einhalten.**

Danach die bisher gegebenen Hopfengaben aus der Würze fischen. (Deshalb empfehlen sich Hopfensäckchen oder Hopfen-Eier)

Dann die fünfte Hopfengabe für die Whirlpool-Hopfung geben... (Mir der Whirlpool-Hopfung werden neben der Bitterung auch phenolische, sehr intensive und beständige Aromen aus dem Hopfen gewonnen, welche gegenüber Stopfaromen den Vorteil haben, dass sie sich nicht mehr abbauen.)

Fünfte Hopfengabe / Whirlpoolgabe:

Ausschlagmenge	20l	30l	40l	50l	100l
Cascade USA Ernte 2014 6,8%Alpha	23,28g	34,92g	46,56g	58,2g	116,39g

...und den Whirlpool andrehen.

Deckel wieder auflegen und 20 Minuten warten, bis der Whirlpool zum Stillstand gekommen ist.

Hopfenseihen und Würze auf 23°C herunter kühlen.

Bei 23°C anstellen mit **Mangroves Jack M-10 „Workhorse“**. (Diese wird zwar offensichtlich nicht mehr hergestellt, ist aber noch in ausreichenden Mengen bei Amihopfen.com verfügbar)

Gärtemperatur bei 22-23°C halten.

Gärdauer ca. 7 Tage. 14 Tage helfen, die Hefe gut sedimentieren zu lassen.

Der Restextrakt sollte am Ende bei 2,5 bis 2,9°Plato liegen. (Alkohol vol.% bei 6,3 bis 6,5)
Karbonisieren (Speisen oder Spunden je nach System) auf einen CO₂-Gehalt von 5g/Liter.

Abwicklung der Aktion Dezentrales Synchronbrauen 2016

1. Präambel: Der Begriff Teilnehmer wird in dieser Beschreibung geschlechtsneutral verwendet um die Lesbarkeit des Dokumentes zu verbessern und schließt Personen beiderlei Geschlechtes gleichermaßen und nicht wertend ein.
2. Durch das dezentrale Synchronbrauen soll es ermöglicht werden, die aus unterschiedlichen Brauanlagen, persönlicher Handhabung der Brauanlagen und Wasserqualitäten resultierenden Differenzen beim Brauen eines vorgegebenen Rezepts zu ermitteln.
3. Dazu brauen die Teilnehmer der Aktion im Zeitraum 1. bis 31. Oktober 2016 auf ihren individuellen Brauanlagen das vorgegebene Rezept mit den vorgegebenen Rohstoffen, Maisch-Rast- und Kochzeiten.

Maisch- und Kochplan sowie die Rohstoffe sind zwingend einzuhalten. Es ist nicht zulässig einen zum Rezept gehörenden Rohstoff durch einen anderen zu ersetzen.

Beispiel: „Ich habe keinen Simcoe, also nehme ich Pacifik Jade ersatzweise“ == Absolutes NoGo und nicht zulässig.

4. Um sicher zu stellen, dass möglichst alle Teilnehmer Malze und Hopfen von identischer Qualität (beim Hopfen auch des Alphasäuregehaltes) verwenden, sollten die Teilnehmer die Rohstoffe passend abgewogen bei einem der unter Punkt 20. benannten Shops ordern. Diese Shops haben sich bereit erklärt, die benötigten Zutaten in passend abgewogenen Mengen für die im Rezept genannten Ausschlagmengen anzubieten und auf Wunsch die Malze auch zu schroten.

Da aber nicht jeder Shopbetreiber einzelne Rohstoffe im Hinblick auf diese Aktion bei eventueller Knappheit wegen des damit verbundenen Lageririskos auf Verdacht in hohen Mengen nachordern kann, sind die Zusagen der Shopbetreiber unverbindlich und keine Zusage zwingend alle Order zu erfüllen. Die Shopbetreiber bedienen entsprechende Anfragen der Teilnehmer also nur so lange der Vorrat reicht in der Reihenfolge des Bestelleinganges. Darüber hinaus sind die Shopbetreiber in ihrer Preisgestaltung ungebunden und frei.

Die Shopbetreiber nehmen die abgewogenen Mischungen auch nicht in ihr reguläres Shop-Sortiment auf, sondern stellen diese auf einzelne Anfrage im Rahmen ihrer Möglichkeiten zur Verfügung. **Es besteht also seitens der Teilnehmer der Aktion gegenüber den kooperierenden Shops / Shopbetreibern kein Erfüllungsanspruch.**

Teilnehmer, welche die benötigten Zutaten bereits im eigenem Bestand oder auf günstigere Quellen Zugriff haben, können natürlich auch diese Verwenden. Dabei ist aber vor allen beim Hopfen darauf zu achten, dass jede Ernte unterschiedlichen Gehalt an Alphasäure hat und die Hopfenmengen ggf. entsprechend umzurechnen sind um das angestrebte Aromaprofil und die geplanten IBU zu erreichen.

5. Das fertige Bier ist in Flaschen á 0,5l abzufüllen. Dabei bleibt es den Teilnehmern überlassen, ob sie das Bier zur Nachgärung in die Flaschen füllen und mit Speise oder Zucker karbonisieren, oder ob sie ihrem üblichen Modus operandi folgend das Bier zunächst in Fässer füllen und spunden bzw. speisen und dann mittels Gegendruckabfüller in die Flaschen füllen.
6. Jeder Teilnehmer sendet bis **15. Januar 2017 (Datum des Versands)** mindestens **6 Flaschen á 0,5l** seines Bieres an:

Udo Meeßen
Herrnacker 7
61276 Weilrod

7. Der Versand der Flaschen erfolgt auf eigenes Risiko. Bei Untergang oder Teilverlust im Verlauf des Versandweges besteht seitens des Versenders lediglich der Haftungsanspruch gegenüber dem beauftragten Versandunternehmen. Mit Teilnahme an der Aktion erkennen die Teilnehmer an, dass Udo Meeßen nur die Flaschen als eingereicht bewerten kann, welche intakt und brauchbar bei ihm eintreffen und keine Haftung für während des Versands entstehende Schäden übernehmen kann.

8. Jede Teilnehmer legt seinem Paket einen an ihn adressierten, mit der Adresse von Udo Meeßen als Absenderadresse versehenen, Paketschein der Hermes-Versand Paketklasse M

<https://www.myhermes.de/wps/portal/paket/Home/privatkunden/versenden/paket>

und den Barbetrag für das Rücksendeporto in Höhe von 6,00€ bei. (Ein M-Paket reicht für bis zu 12 Flaschen á 0,5l)

Der Versand eines Paketes der Klasse M mit Online-Versandschein kostet 5,89€ Die 0,11€ Differenz zum mitzusendenden Betrag von 6,00€ dienen als Handlingpauschale für die Materialaufwendungen von Udo Meeßen. (Auszeichnung der eingehenden Pakete und Flaschen und Verpacken der Rücksendungen.)

- 9. In der Abwicklung werden nur Pakete berücksichtigt, welche einen ordentlichen Hermes-Paketschein und das Rückporto enthalten. Der Rückversand der Pakete erfolgt ausschließlich via Hermes-Versand.**

10. Scheut sich ein Teilnehmer den Barbetrag dem Paket beizulegen, kann der Betrag zuzüglich 0,25€ Gebühr (6,25€) unter Angabe der vollständigen Absenderadresse mit dem Betreff „Porto IPA-Aktion“ via Paypal an th@trashhunter.de überwiesen werden.

11. Udo Meeßen kennzeichnet die bei ihm eingehenden Pakete und darin enthaltenen Flaschen durch Nummerierung in der Reihenfolge des Einganges.

Das erste eingehende Paket und die darin enthaltenen Flaschen werden mittels Aufkleber mit der „1“ gekennzeichnet.

Das zweite eingehende Paket und die darin enthaltenen Flaschen werden mittels Aufkleber mit der „2“ gekennzeichnet. usw.

Durch die Nummerierung werden die Flaschen anonymisiert, so dass außer Udo Meeßen niemand in der Lage ist, einen Bezug zwischen Flasche und Brauer / Einsender herzustellen.

12. Es steht natürlich jedem Teilnehmer frei, seine Flaschen zu etikettieren und dadurch in Kauf zu nehmen, dass die Anonymisierung aufgehoben wird.

13. Udo Meeßen registriert bei jedem eingehenden Paket die darin enthaltene Anzahl intakter, versandfähiger Flaschen. **Beschädigte oder ausgelaufene und somit nicht mehr versandfähige Flaschen werden nicht gewertet.**

14. Ab dem 20. Januar 2017 verteilt Udo Meeßen die bei ihm eingetroffenen Flaschen um, so dass in jedem Paket am Ende die ursprünglich enthaltene Anzahl Flaschen (siehe 13.) anderer Teilnehmer stehen.

Sendet ein Teilnehmer sechs Flaschen ein, befinden sich am Ende sechs Flaschen anderer Teilnehmer in seinem Paket und diese erhält er zurück.

15. Da die Vereinbarung lautet, dass es jedem Teilnehmer freigestellt ist, mehr als die mindest notwendigen 6 Flaschen einzureichen, wird Udo Meeßen versuchen aus dem Gesamtbestand möglichst viele Flaschen anderer Teilnehmer in derartige Pakete zu stecken. Teilnehmer, welche mehr als 6 Flaschen einreichen, akzeptieren aber dass u.U. die Summe „fremder“ Flaschen nicht ausreicht und sie deshalb ggf. eigene Flaschen retour erhalten.

16. Legt ein Teilnehmer wert darauf, sein Bier von mehr als 12 Teilnehmern (M-Paket) verkosten zu lassen, bzw. im Umkehrschluss möglichst viele Biere zu verkosten, hat er ein entsprechend größeres Hermes-Paket zu wählen, bzw. mehrere M-Pakete einzusenden und entsprechend adressierte Paketscheine und passendes Rückporto beizulegen.

17. Teilnehmer welche Wert darauf legen, ALLE fertigen Biere zu verkosten:

- warten bis 19. Januar 2017 und erfragen dann bei mir die Anzahl der eingegangenen Teilnehmerpakete / bereit zu stellender Flaschen.

- Liefern dann die entsprechende Zahl von Flaschen bei mir ein.

- **In einem solchen Fall wäre es ideal, wenn der Teilnehmer die Flaschen nach Terminabsprache persönlich einliefert und sein Verkostungskontingent direkt wieder mitnimmt.**

18. Ab dem 30. Januar 2017 versendet Udo Meeßen die umverpackten Pakete via Hermes Versand an die Teilnehmer.

19. Ab dem 15. Februar 2017 stellt Udo Meeßen eine Bewertungsplattform für die Teilnehmer online.

Auf der Bewertungsplattform können die Teilnehmer die erhaltenen und verkosteten Biere unter Bezug auf die an den Flaschen angebrachte Nummerierung bewerten.

Die Bewertung erfolgt in Form eines Freitextes, da die wenigsten Hobbybrauer ausgebildete Sommeliers sind und eine verbale Beschreibung deutlich aussagekräftiger ist als ein Punktesystem. **Letztlich geht es nicht um eine qualitative Bewertung, sondern um die Beurteilung der Unterschiede der Resultate gem. Punkt 2.**

Insoweit ist es ideal, wenn die Bewertungen in Form eines direkten Vergleiches mit dem eigenen Produkt verfasst werden. Dadurch werden Unterschiede am ehesten sichtbar und verständlich.

20. Shops, welche die benötigten Rohstoffe in abgewogenen Mengen für 20, 30, 40, 50 oder 100 Liter Ausschlagmenge innerhalb ihrer Vorratskapazitäten zu liefern bereit sind:

www.amihopfen.com liefert komplette Pakete für 20 und 25 Liter.

<http://braumischung.de>

www.hobbybrauerversand.de liefert einzelne Rohstoffe. Keine Komplettpakete. Nicht die M-10

Ideal im Sinne eines echten Vergleiches wäre es, wenn alle Teilnehmer die Rohstoffe aus der selben Quelle beziehen. *Ich kann und darf es mir aber nicht leisten, an dieser Stelle eine ausdrückliche Empfehlung für einen bestimmten Shop auszusprechen, da ich damit die anderen Shops zurücksetzen würde. Es steht aber natürlich allen von der Aktion Wind bekommenden Shops frei, in der Hobbybrauer-Gruppe auf Facebook ein entsprechendes Angebot für die fünf Mengen-Pakete zu publizieren. Wäre dabei dann ein außergewöhnlich attraktives Angebot, würde sich die ideale Vergleichbarkeit der Resultate hinsichtlich der verwendeten Rohstoffe von selber einstellen ;)*

21. Udo Meeßen verfolgt bei der Abwicklung der Aktion keinerlei wirtschaftliche Interessen und ist lediglich am Austausch der Erfahrung und der Verkostung der Biere interessiert. Die erhobene Aufwandsentschädigung von 0,11€ / Paket dürfte die Aufwendungen für Etikettierung der Pakete und Flaschen, das neu Verpacken der Pakete und den Transport zum Hermes-Paketshop leidlich decken. Udo Meeßen trägt das Risiko, dass die ihm entstehenden Kosten die Summe der erhaltenen Aufwandsentschädigung übersteigen.

22. Udo Meeßen wird selber so viele Flaschen seines Sudes mit in den Sud einbringen, wie Teilnehmer Flaschen einsenden (persönliches Limit 100 Flaschen = 50 Liter). Somit hat Udo Meeßen am Ende der Aktion von jedem Teilnehmer eine Flasche und jeder Teilnehmer von Udo Meeßen eine Flasche zur Verkostung.

23. **Haftungsausschluss:**

Udo Meeßen haftet lediglich für die gewissenhaft und ordentlich durchzuführende Logistikarbeit bei der Umverteilung der Flaschen und die Sicherheit der Flaschen solange sie sich bei ihm befinden bis zur Einlieferung der Pakete im Hermes-Shop. Bei Udo Meeßen während der Umverteilung entstehender Bruch wird aus eigenem Bestand ersetzt.

Ab dem Augenblick der Übergabe der Pakete an den Hermes-Paketshop geht die Haftung auf den Hermes-Versand im Rahmen dessen AGB über.

Udo Meeßen übernimmt keinerlei Verantwortung für die Qualität der eingereichten Biere, auch nicht bezüglich der Hygiene beim Brauen und eventueller Kontamination der Biere durch unsauberes Arbeiten der Teilnehmer. In begründeten Fällen behält sich Udo Meeßen das Recht vor, eventuellen Anspruchstellern im Falle von negativen gesundheitlichen Auswirkungen des Genußes erhaltener Biere, Name und Anschrift des Brauers des betreffenden Bieres zu nennen um eine ordentliche Abwicklung eventueller Rechtsansprüche zu ermöglichen. Um Denunziantentum zu verhindern obliegt es Anspruchstellern, ihren Anspruch durch entsprechende klinische Diagnosen / Laborwerte zu belegen. Die Kosten für eine veterinärärztliche Prüfung der beanstandeten Biere tragen zunächst die Anspruchsteller.

24. Mit der Teilnahme an der Aktion erkennt jeder Teilnehmer die Bedingungen der Aktion in vollem Umfang an.

Allen Teilnehmern allzeit gut Sud wünschend,

Udo Meeßen / TrashHunter

im Juni 2016