

Oceanic Crest (Galaxy Lager) (#183) IPL



	Sud	Rezept			
Menge	48.0	54.0	l	Brauanlage	Brauanlage Heinz Keller 70L
High-Gravity Faktor		5	%	Braudatum	10.03.24
Stammwürze	14.1	13.5	°P	Abfülldatum	03.04.24
Alkohol	6.5	5.2	%	Reifezeit	4 Wochen
Bittere	59	60	IBU		
Farbe	8	8	EBC		
CO ₂ -Gehalt	2.2	4.9	g/l		
Sudhausausbeute	69.2	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	69.3	65.0	%		
Vergärungsgrad	78	70	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr **Autor:** maecki-maecki **Datum:** 08.10.2022 **Sorte:** India Pale Lager (IPL) Fruchtiges Lager mit viel Hopfenaromen, die ozeanischen Hopfen geben ihm den Namen und die Frische. Am harten Leitungswasser habe ich nur mit Sauermalz den pH gesenkt, sonst unbehandelt. Ich habe das Bier schon zweimal gebraut, beide wurden sehr gelobt und schnell konsumiert. Der erste Sud wie hier angegeben mit Galaxy und Wai-iti, im zweiten Sud kamen Simcoe, Citra und Amarillo zum Einsatz. Beides passt sehr gut, eine leichte Präferenz bleibt bei den ozeanischen Hopfen.

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=1726&inhaltmitte=rezept&suche_begriff=Oceanic%20Crest

Sud 183 weniger gestopft

54 Liter Bier, 80g Galaxy, 120g Wai-iti



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Weyermann 2023	6	25.7	3.04
Pale Ale Weyermann 2024 Sios	6	27.3	3.23
Pilsener Malz (Weyermann)	3	24.0	2.84
Weizen hell	1	10.0	1.18
Spitzmalz Bestmalz (Spitzmalz)	4	8.0	0.95
Sauermalz (Sauermalz)	5	5.0	0.59
Gesamtschüttung			11.83



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Galaxy 2022 BuR	Kochen	16.3	60	44.2
Galaxy23 BuR	Kochen	14.2	60	6.6
Galaxy23 BuR	Kochen	14.2	10	43.1
Wai-Iti23 BuR	Kochen	3.5	10	56.3
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Galaxy23 BuR	11	6	80.00	
Wai-Iti	11	6	120.00	



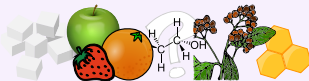
	Menge [l]
Hauptguss	43.77
Nachguss	17.94
Verdünnung	2.57



Zugabe nach [Tage]	Menge
W34/70 (Erntehefe)	2

Gesamtmenge

64.28



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moss	Kochen, 10 min	21.60 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	60	10
1. Rast	63	40
2. Rast	68	40
3. Rast	75	10
Abmaischen	78	1