

A Lack of Color **- Spicy Saison -**

(Stammwürze: 14 °P – 28 IBU – 5,8 Vol.%)

Zutaten:

2500 g Pilsener extra hell (2,5-4 EBC)
1500 g Weizenmalz hell (2-4 EBC)
500 g Weizenflocken
500 g Haferflocken
250 g Roggenmalz (4-10 EBC)
200 g Reisspelzen
65 g Kazbek (5,7 % Alpha) (zitronig, fruchtig)
2,3 g Hefenahrung
20 g getrocknete Bitterorangenschale
10 g Rosa Pfeffer (gemörsert)
10 g Paradieskörner (gemörsert)
Hefe: LalBrew Belle Saison

Maischverfahren:

- Schüttung in 20 Liter Hauptguss bei 57 °C einmaischen, 20 min. Rast
- 65 °C, 70 min. Rast
- Abmaischen bei 78 °C
- 13 Liter Nachguss

Hopfenkochen:

- 15 g Kazbek 70 min. kochen
- 20 g Kazbek, Hefenahrung und Gewürze 20 min. kochen
- 30 g Kazbek im Whirlpool, 20 min. bei 80 – 75 °C
- auf 14 °P einstellen

Gärung/Hopfenstopfen/Carbonisierung/Reifung:

- Hauptgärung ca. eine Woche bei 30 °C
- einen Tag Coldcrash bei 4 °C
- mit 7,2 g Zucker pro Liter bei 20 °C carbonisieren
- Mindestens 6 Wochen reifen lassen