

# **Real Wild Child (Wild One)**

## **- Bière de Champagne (Flaschengärung mit Brettanomyces) -**

(17,5 °P – 32 IBU – 7,4 Vol% – 8 EBC)

### **Zutaten:**

3500 g Eraclea Pilsner (2,5-4,5 EBC)

1500 g Golden Promise Pale Ale (5-7,4 EBC)

400 g Bio Carapils (3-5 EBC)

400 g Roggenmalz (4-10 EBC)

460 ml Golden Candi Syrup

460 ml Simplicity Candi Syrup

70 g East Kent Goldings (5,5 % Alpha) (würzig, erdig, Honig)

40 g Lilly (7,5 % Alpha) (Zitrus, Maracuja, Stachelbeere, rote Johannisbeere)

1 TL Irish Moss

2,3 g Hefenahrung

### **Flüssighefen:**

2 x White Labs WLP 715 Champagner Flüssighefe

2 x White Labs WLP 650 Brettanomyces Bruxellensis

### **Maischverfahren:**

- Schüttung einmaischen in 20 Liter Hauptguss bei 42°C
- Aufheizen auf 52°C, 20 min. Rast
- Aufheizen auf 62°C, 30 min. Rast
- Aufheizen auf 72°C, 30 min. Rast
- bei 78 °C abmaischen
- 13 Liter Nachguss

### **Hopfenkochen:**

- 15 g East Kent Goldings 90 min. kochen
- 25 g East Kent Goldings 20 min. kochen
- 1 TL Irish Moss, 2,3 g Hefenahrung und Candi Sirup 15 min. kochen
- 20 g Lilly und 30 g East Kent Goldings für 20 min. in den Whirlpool (80-75 °C)
- auf 17,5 °P einstellen

### **Gärung/Hopfenstopfen etc.:**

- Hauptgärung zwei Wochen bei 24 °C
- Coldcrash bei 6 °C für zwei Tage, dabei mit 20 g Lilly hopfenstopfen

### **Carbonisierung/Reifung etc.:**

- mit 7 g Haushaltszucker pro Liter vier Wochen bei ca. 20 °C carbonisieren
- vor dem Verkorken eine Portion WLP650 mit der Pipette in jede Flasche
- mindestens sechs Monate reifen lassen, nach einem Jahr richtig gut