

Eclipse

- Schwarzbier (untergärig) -

(Stammwürze: 12 °P – IBU: 27 – 5,0 Vol.%)

Zutaten:

2800 g Bio Pilsener (2,5-4,5 EBC)
1400 g Weyermann Bio Münchner Malz (20-30 EBC)
300 g Carapils (3-5 EBC)
200 g Caramünch 2 (110-130 EBC)
200 g Weyermann Chocolate Rye (500-800 EBC)
60 g Röstgerste (1000-1300 EBC)

35 g Tettnanger (2,9 % Alpha) (erdig, kräuterig, blumig)
25 g Bio Mandarina Bavaria (10,9 % Alpha) (fruchtig, Mandarine, süß)

1 TL Irish Moss
2,3 g Hefenahrung

Hefe: 2 Packungen Fermentis Saflager W-34/70

Maischverfahren:

- Schüttung einmaischen in 20 Liter Hauptguss bei 52°C
- Aufheizen auf 62 °C, 60 Minuten Rast
- Aufheizen auf 72 °C, 20 Minuten Rast
- Aufheizen auf 78 °C, 15 min. Läuterruhe
- 14 Liter Nachguss (78 °C)

Hopfenkochen:

- 5 g Mandarina und 10 g Tettnanger 90 min.
- 5 g Mandarina und 10 g Tettnanger 20 min.
- 1 TL Irish Moss und 2,3 g Hefenahrung 15 min. kochen
- Whirlpool: je 15 g Mandarina und Tettnanger (20 min., 80-75 °C)
- auf 12 °P einstellen

Gärung, Hopfenstopfen, Carbonisierung & Reifung

- Hauptgärung 2 Woche bei 12°C
- Coldcrash 2 Tag bei 4 °C
- mit 6,5 g Zucker pro Liter carbonisieren, Flaschengärung 2 Wochen bei ca. 18 °C
- danach mindestens 6 Wochen kühl reifen lassen