

Beautiful Tango

Lager

(Stammwürze 12,5 °P– 40 IBU – 5,2 Vol%)

Zutaten:

4000 g Best A-XL (4 EBC)
300 g Carapils (3-5 EBC)
300 g Carahell (30 EBC)
300 g Spitzmalz (2 EBC)
100 g Bio Tango (8,1 % Alpha) (grüne Nuancen, fruchtig, Maracuja, Zitrus, harzig/holzig)
Saflager W34/70
1 TL Irish Moss
2,3 g Hefenahrung

Maischverfahren:

- Schüttung einmaischen in 20 Liter Hauptguss bei 52 °C, 20 Minuten Rast
- Aufheizen auf 62 °C, 60 Minuten Rast
- Aufheizen auf 72 °C, 20 Minuten Rast
- Abmaischen bei 78 °C
- 13 Liter Nachguss

Hopfungabe:

- 10 g Tango 90 min.
- 25 g Tango 20 min.
- 1 TL Irish Moss und 2,3 g Hefenahrung 15 min.
- Whirlpool mit 30 g Tango, 20 min bei 80-75 °C
- auf 12,5 °P einstellen

Gärung/Stopfen/Carbonisierung/Reifung:

- Hauptgärung 2 Wochen bei 12 °C, zum Schluss 2 Tage bei 16 °C
- 2 Tage Coldcrash bei 0 °C, dabei mit 35 g Tango hopfenstopfen
- Carbonisierung für 2 Wochen mit 7 g Zucker pro Liter bei ca. 16 °C
- 8 Wochen kühl reifen lassen