

Handsome Devil #3

Imperial Berry Pancake Gose // Armagnac Chestnut

(25 °P – 30 IBU – ca. 10 Vol%)

Zutaten:

2500 g Bio Weizenmalz hell (5,5-7,5 EBC)
2500 g Pale Ale belgisch (9 EBC)
1000 g Caramalz belgisch (20 EBC)
1000 g Hafermalz „Golden Naked Oats“ (12-25 EBC)
1000 g Weizenflocken
300 g Bio Sauermais (2,5-12 EBC)
300 g Reisspelzen

1,4 l Himbeer-Direktsaft
1,4 l Blaubeer-Direktsaft
1,5 kg TK-Brombeeren
500 g TK-Himbeeren
5 Gläser eingemachte Blaubeeren (je 340 g) plus 300 g Bio Rohrzucker (Zucker karamellisieren, dann Saft auffüllen und leicht reduzieren)
800 ml Ahornsirup
600 g Lactose
80 ml Milchsäure (80%)
3 Zimtstangen, grob zerkleinert
24 g Meersalz
2,3 g Hefenahrung

70 g Hallertau Comet (6,8 % Alpha) (Blaubeere, fruchtig, Zitrusfrüchte)
2x Danstar LalBrew Voss Kveik Ale

70 g Kastaniencubes mit 2 Vanilleschoten 3 Wochen in 100 ml Armagnac eingelegt

Maischverfahren:

- 1500 g Pale Ale Malz gesondert behandeln: direkt in 6 l Hauptguss bei 72 °C einmaischen, warmhalten und vor dem Läutern auf 78 °C aufheizen
- restliche Schüttung in 18 Liter Hauptguss bei 52°C einmaischen, 20 min. Rast
- Aufheizen auf 62°C, 20 min. Rast
- Aufheizen auf 72°C, 40 min. Rast
- Aufheizen auf 78°C, abmaischen
- 10 Liter Nachguss

Hopfenkochen:

- 15 g Hallertau Comet und Meersalz 90 min. kochen
- Eingeweckte Blaubeeren in zwei Hoptubes 90 min. mitkochen
- 15 g Hallertau Comet 20 min. kochen
- Lactose, Ahornsirup, reduzierten Blaubeersaft, Zimtstangen und Hefenahrung 15 min. kochen
- 40 g Hallertau Comet im Whirlpool (ca. 75 -70 °C) für 20 min.
- auf 25 °P einstellen

Gärung/Hopfenstopfen/Carbonisierung/Reifung:

- Hauptgärung ca. 4 Tage bei 32 °C; nach einem Tag Säfte sowie TK-Beeren im Hopfensack hinzugeben
- 2 Tage Coldcrash bei 0 °C, dabei aromatisierten Armagnac und Cubes im Hoptube hinzugeben
- mit frischer Hefe und 6,5 g Zucker zwei Wochen bei ca. 20 °C carbonisieren
- mindestens 3 Wochen bei Kellertemperatur reifen lassen