



HOFNAR IPA



Mashing

Heat 18 litres of mash water up to 68 °C.
Add the crushed grains.

62 °C	72 °C	78 °C
45 min	10 min	5 min

Heat 8 litres of sparge water up to 80 °C.
Lauter the wort until the top of the grain bed runs dry. Add the sparge water and continue lautering slowly until the boiling kettle contains 19 litres.

Boiling

Total boil time: 60 minutes
Estimated evaporation: 2 litres

Add hop 1: 10 minutes after the start of boiling
Add hop 2 and 3: at the end of the boiling

Leave the hops to rest in the kettle until chilling is complete.
Chill the wort to 22 °C.

Dry Hop

Hop 3 is intended for dry hopping. This must be added after the main fermentation, but some time before bottling. Again in this step, it is very important to work hygienically.
After 2 weeks of fermentation, remove the airlock and carefully open the fermentation tank. Add the hops to the fermentation tank and make sure that nothing undesirable falls into the fermentation tank, as this can cause infections. Close the tank again and place the airlock back.

Fermenting

Original gravity: ca. 1.078.
Do not control the fermentation temperature, let it rise. With controlled temperature, the yeast will not produce the required flavour profile for this beer. Take a sample after 3 weeks, measure the density and note down. Measure the density again after 7 days. You can start bottling if the density no longer drops.
Attention: Lallemand Belle Saison is a high attenuating strain. Do not bottle too early!
Expected final density: ca. 1.003.

Bottling | Secondary fermentation

Transfer the beer to another tun or kettle, leaving the yeast sediment in the fermenter.
Determine the total volume of your beer.
- For bottles: use 7 gram sugar per litre of beer.
- For kegs: use 2.5 gram sugar per litre of beer.
Dissolve the sugar in a small amount of boiling water and gently stir it into the beer.
Fill your bottles/kegs and let them condition at 20 °C for 2 weeks.

Maischen

18 liter beslagwater opwarmen tot 68 °C.
Voeg de geschrote mout toe.

62 °C	72 °C	78 °C
45 min	10 min	5 min

Warm 8 liter spoelwater op tot 80 °C.
Filter het wort totdat het graanbed begint droog te vallen.
Voeg het spoelwater toe en filter langzaam verder tot de kookketel 19 liter bevat.

Koken

Totale kooktijd: 60 minuten
Geschatte verdamping: 2 liter

Hop 1 toevoegen: 10 minuten na aanvang koken
Hop 2 en 3 toevoegen: bij einde koken

Laat de hopzakjes in de ketel tot einde koelen.
Koel het wort tot 22 °C.

Dry Hop

Hop 3 is voorzien als dry hop. Deze moet toegevoegd worden na de hoofdvergisting, maar enige tijd vóór het bottelen. Ook bij deze stap is het weer zeer belangrijk om hygiënisch te werk te gaan.
Na 2 weken vergisting, verwijder het waterslot en open voorzichtig het vergistingsvat. Voeg de hop toe aan het vergistingsvat en let daarbij goed op dat er niets ongewenst in het vergistingsvat valt, aangezien dit infecties kan veroorzaken. Sluit het vat terug af en plaats het waterslot opnieuw.

Vergisten

Begindensiteit: ca. 1.078.
Gebruik geen gistingstemperatuurcontrole, laat de temperatuur gewoon oplopen. Met temperatuurcontrole zal de gist niet het gewenste smaakprofiel voor dit bier opleveren. Neem na 3 weken een staal, meet de densiteit en noteer deze. Meet de densiteit na 7 dagen opnieuw. Als de densiteit niet meer zakt, dan kan er gebotteld worden.
Let op: Lallemand Belle Saison gist ver door. Bottel niet te vroeg!
Verwachte einddensiteit: ca. 1.003.

Afvullen | Hergisting

Hevel het jonge bier over naar een ander vat of ketel, laat hierbij de gistbodem zoveel mogelijk achter in het gistingvat.
Bepaal het aantal liters van je uiteindelijke bier.
- Voor afvullen op flessen: gebruik 7 gram suiker per liter bier.
- Voor afvullen op vaten: gebruik 2.5 gram suiker per liter bier.
Los de suiker op in een weinig kokend water en meng dit door het bier.
Vul af en laat gedurende 2 weken hergisten op 20 °C.



HOFNAR IPA



Empâtage

Faites chauffer 18 litres d'eau de brassage à 68 °C. Ajoutez le malt concassé.

62 °C	72 °C	78 °C
45 min	10 min	5 min

Faites chauffer 8 litres d'eau de rinçage à 80 °C. Filtrez le moût jusqu'à ce que le lit de grains commence à s'assécher. Ajoutez l'eau de rinçage et continuez à filtrer lentement jusqu'à ce que la cuve de brassage contienne 19 litres.

Cuisson

Temps de cuisson total : 60 minutes
Évaporation estimée : 2 litres

Ajoutez houblon 1 : 10 minutes après le début de la cuisson
Ajoutez houblon 2 et 3 : à la fin de la cuisson

Laissez les sachets de houblon dans la cuve jusqu'à la fin du refroidissement.
Laissez refroidir le moût jusqu'à 22 °C.

Houblonnage à sec

Houblon 3 est destiné au houblonnage à sec. Il doit être ajouté après la fermentation principale, mais quelque temps avant la mise en bouteille. Lors de cette étape, il est également très important de travailler de façon hygiénique.

Après 2 semaines de fermentation, retirez le barboteur et ouvrez soigneusement la cuve de fermentation. Ajoutez le houblon dans la cuve de fermentation en veillant à ce que rien d'indésirable ne tombe dans la cuve de fermentation, car cela peut provoquer des infections. Refermez la cuve et remettez le barboteur en place.

Fermentation

Densité initiale : environ 1,078.

N'utilisez pas de contrôle de la température de fermentation, laissez simplement monter la température. Avec un contrôle de la température, la levure n'apportera pas la saveur souhaitée pour cette bière. Prélevez un échantillon après 3 semaines, mesurez la densité et prenez-en note. Mesurez à nouveau la densité après 7 jours. Si la densité ne diminue plus, vous pouvez procéder à la mise en bouteille.

Attention : Lallemand Belle Saison continue à fermenter longtemps. Ne procédez pas trop tôt à la mise en bouteille !
Densité finale attendue : environ 1,003.

Remplissage | Refermentation

Transvasez la bière jeune vers un autre fût ou une autre cuve en laissant le plus possible le dépôt de levure dans le fermenteur. Déterminez le nombre de litres de votre bière finale.

- Pour transvaser en bouteille : utilisez 7 grammes de sucre par litre de bière.
- Pour transvaser en fût : utilisez 2,5 grammes de sucre par litre de bière.

Faites dissoudre le sucre dans un peu d'eau bouillante et mélangez le tout à la bière.

Transvasez et laissez refermenter pendant 2 semaines à 20 °C.

Maischen

18 Liter Brauwasser auf 68 °C erhitzen.
Geschrotetes Malz hinzugeben.

62 °C	72 °C	78 °C
45 Min.	10 Min.	5 Min.

8 Liter Spülwasser auf 80 °C erhitzen.
Die Würze filtern, bis das Treberbett zu trocken beginnt.
Das Spülwasser hinzugeben und langsam weiterfiltern, bis der Sudkessel 19 Liter enthält.

Kochen

Gesamte Kochzeit: 60 Minuten
Geschätzte Verdampfungs menge: 2 Liter

Hopfen 1 hinzufügen: 10 Minuten nach Kochbeginn
Hopfen 2 und 3 hinzufügen: am Ende der Kochzeit

Die Hopfenbeutel im Sudkessel abkühlen lassen.
Die Würze auf 22 °C abkühlen lassen.

Hopfenstopfen

Hopfen 3 ist für das Hopfenstopfen bestimmt. Er muss nach der Hauptgärung, aber einige Zeit vor der Abfüllung hinzugefügt werden. Auch in diesem Schritt ist es sehr wichtig, hygienisch zu arbeiten.

Nach 2 Wochen Gärung den Gärspund entfernen und den Gärbehälter vorsichtig öffnen. Geben Sie den Hopfen in den Gärbehälter und achten Sie darauf, dass nichts Unerwünschtes in den Gärbehälter fällt, da dies zu Infektionen führen kann. Schließen Sie den Behälter und setzen Sie den Gärspund wieder auf.

Vergären

Anfangsdichte: etwa 1,078.

Verwenden Sie keinen Temperaturregler zur Gärung, lassen Sie die Temperatur einfach ansteigen. Mit einem Temperaturregler wird die Hefe nicht das erwünschte Geschmacksprofil für dieses Bier erzeugen. Entnehmen Sie nach 3 Wochen eine Probe, deren Dichte Sie messen und notieren. Messen Sie die Dichte nach 7 Tagen erneut. Falls sich die Dichte nicht mehr ändert, kann in Flaschen abgefüllt werden.

Hinweis: Lallemand Belle Saison gärt länger. Nicht zu früh Abfüllen!
Voraussichtliche Enddichte: etwa 1,003.

Abfüllen | Nachgärung

Das Jungbier in ein anderes Fass oder einen anderen Kessel umfüllen. Dabei sollte der Gärungssatz möglichst im Gärbehälter zurückbleiben.

Bestimmen Sie die Litermenge Ihres definitiven Biers.

- Zum Abfüllen in Flaschen: Nehmen Sie 7 Gramm Zucker pro Liter Bier.
- Zum Abfüllen in Fässer: Nehmen Sie 2,5 Gramm Zucker pro Liter Bier.

Den Zucker in etwas kochendem Wasser auflösen und gut mit dem Bier vermischen.

Abfüllen und zwei Wochen lang bei 20 °C nachgären lassen.