

BRAUREZEPT


JUICE BOMB - NEW ENGLAND IPA

New England India Pale Ales (NEIPA) zeichnen sich durch sehr hopfenfruchtiges Aroma bei deutlich geringerer Bittere als die klassischen IPAs aus. Zusätzlich verleihen Haferflocken und Weizenmalz ein cremiges Mundgefühl.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 30 IBU (bei 10min Nachisomerisierung)
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 45 Liter

ROHSTOFFE

 70% Pale Ale Malz = 9,1kg
 18% Weizen Malz hell = 2,1kg
 8,5% Haferflocken = 1,1kg
 3,5% Karamell extrahell = 0,45kg



225g Mosaic, 11,0%α
 235g Vic Secret, 18,4%α

Trockenhefe:
 2x Safale S-04
 Optional Flüssighefe:
 2x Wyeast #1318 London Ale III

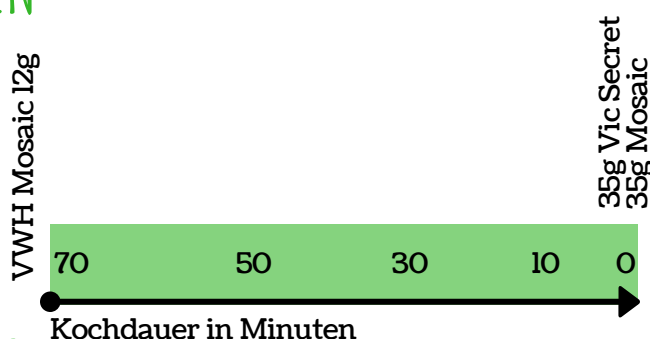
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Maltoserast: 63°C für 35 min
3. Verzuckerungsrast: 72°C für 25min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen: 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. VWH Mosaic 10g (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Vic Secret 35g und Mosaic 35g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
 Empfohlene Gärtemperatur 18-21°C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.
 Vic Secret 100g und Mosaic 80g direkt zur Hauptgärung zugeben.
 Zusätzlich Vic Secret 100g und Mosaic 100g am Ende der Hauptgärung zugeben.
 Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.