

# BRAUREZEPT

## HOP WAVE - INDIA PALE ALE

Klassisches Amerikanisches IPA mit sogenannten C-Hopfsorten gebraut, die stark würzig, harzig und nach Zitrusfrüchten schmecken. (Anfangsbuchstabe C)

### BRAUANLAGE: SPEIDEL BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14,6° Plato
- Bittere: ca. 65 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 21 Liter

### ROHSTOFFE

 93% Pale Ale Malz = 5,2kg  
4% Carared = 0,2kg  
3% Melanoidin = 0,2kg

 20g Columbus, 14,6%α  
55g Chinook, 12,8%α  
65g Centennial, 10%α

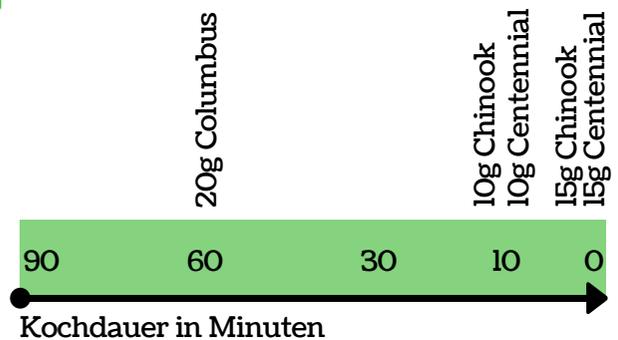
Trockenhefe:  
1x Safale US-05  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1056 American Ale

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67 Grad
2. Kombirast bei 67 Grad für 75 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

### HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90 min
1. Columbus 20g bei 60min
  2. Chinook 10g und Centennial 10g bei 10min
  3. Chinook 15g und Centennial 15g 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 Grad Celsius.

### HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrüb zu minimieren.  
Chinook 30g und Centennial 40g am Ende der Hauptgärung zugeben.  
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.