

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 14,6° Plato
- Bittere: ca. 65 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 46 Liter

ROHSTOFFE

 93% Pale Ale Malz = 11,6kg
4% Carared = 0,45kg
3% Melanoidin = 0,45kg

 47g Columbus, 14,6% α
130g Chinook, 12,8% α
150g Centennial, 10% α

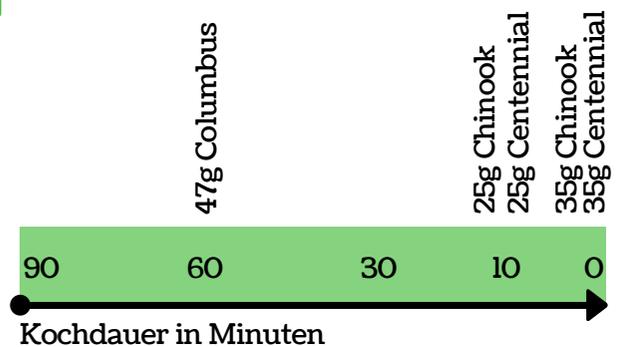
Trockenhefe:
2x Safale US-05
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

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 47g bei 60min
2. Chinook 25g und Centennial 25g bei 10min
3. Chinook 35g und Centennial 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 Grad Celsius.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrüb zu minimieren.
Chinook 70g und Centennial 90g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.