

BRAUREZEPT


HOP WAVE - INDIA PALE ALE


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

BRAUANLAGE: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 14,6° Plato
- Bittere: ca. 65 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

 93% Pale Ale Malz = 6,2kg
4% Carared = 0,25kg
3% Melanoidin = 0,25kg

 25g Columbus, 14,6%α
73g Chinook, 12,8%α
83g Centennial, 10%α

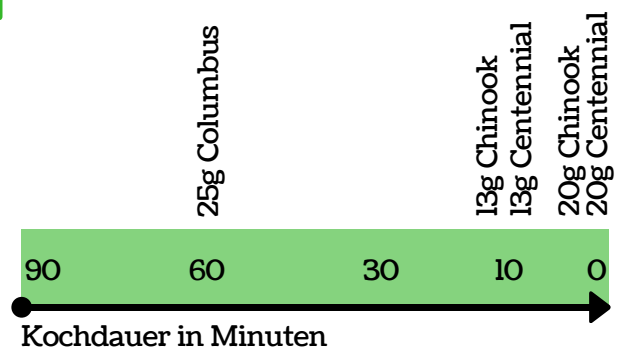
Trockenhefe:
1x Safale US-05
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

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 25g bei 60min
 2. Chinook 13g und Centennial 13g bei 10min
 3. Chinook 20g und Centennial 20g 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 40g und Centennial 50g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.