

BRAUREZEPT

DOUBLE WAVE - DOUBLE IPA

Das perfekte Rezept für alle, denen unsere Hop Wave noch immer nicht genug ist! Als Double IPA werden India Pale Ales bezeichnet, die über 7,5% Alkohol besitzen und eine betont kräftige Hopfenbittere haben. Die perfekte Spielwiese für spannende Hopfensorten!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 17,5° Plato
- Bittere: ca. 80 IBU
- Farbe: 18 EBC
- Alkohol: ca. 7,8 % Vol.

- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 4 Liter
- Fertiges Bier ca. 19 Liter

ROHSTOFFE

97% Pale Ale Malz = 5,55kg
 3% CaraRed® = 0,15kg
 Sonderzutat:
 Malzextrakt Extrahell 500g



30g Columbus, 14,3% α
 100g Mosaic 11,1% α
 100g Idaho 7 13,0 % α

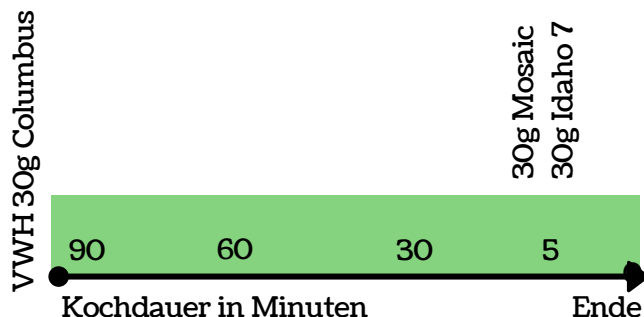
Trockenhefe obergärig:
 2x Lallemand Lalbrew American East Coast Ale
 Optional Flüssighefe obergärig:
 2x Wyeast #1318 London Ale III

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 66°C
2. Rast bei 66°C für 75 min, wenn jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Columbus 30g zur Vorderwürze
 (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. 30g Mosaic und 30g Idaho 7 bei 5 min zugeben



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
 Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.
 70g Mosaic und 70g Idaho 7 am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.