

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 50 LITER

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

- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 45 Liter

ROHSTOFFE

97% Pale Ale Malz = 12,5kg
3% CaraRed® = 0.35kg
Sonderzutat:
Malzextrakt Extrahell 1000g



65g Columbus, 14,3% α
230g Mosaic 11,1% α
230g Idaho 7 13,0 % α

Trockenhefe obergärig:
3x Lallemand Lalbrew American
East Coast Ale
Optional Flüssighefe obergärig:
3x 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

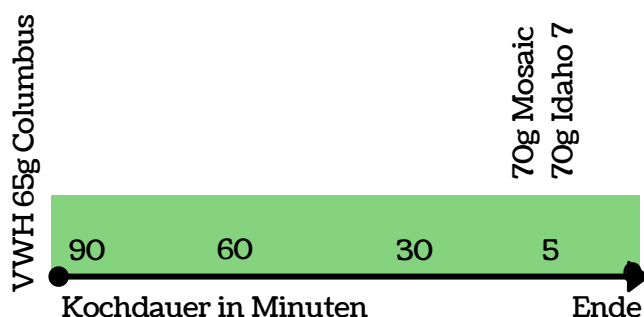
HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Columbus 65g zur Vorderwürze

(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

2. 70g Mosaic und 70g 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 Hopfentrüb zu minimieren.

160g Mosaic und 160g Idaho 7 am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.