

# 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: EINKOCHER 27 LITER

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

- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter

### ROHSTOFFE

97% Pale Ale Malz = 5,7kg  
3% CaraRed® = 0,15kg  
Sonderzutat:  
Malzextrakt Extrahell 500g



35g Columbus, 14,3%  $\alpha$   
100g Mosaic 11,1%  $\alpha$   
100g Idaho 7 13,0 %  $\alpha$

Trockenhefe obergärig:  
2x Lallemund 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

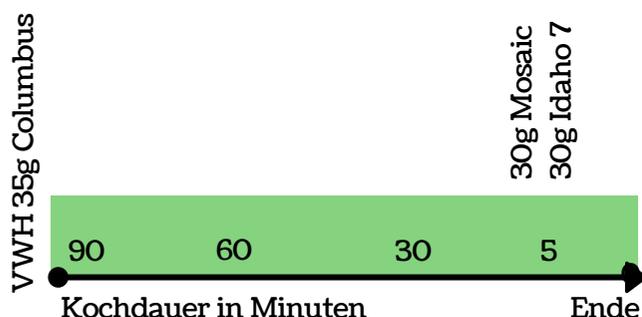
### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Columbus 35g 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.