

# 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: GRAINFATHER 30 LITER

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

- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

### ROHSTOFFE

97% Pale Ale Malz = 7,0kg  
 3% CaraRed® = 0,2kg  
 Sonderzutat:  
 Malzextrakt Extrahell 700g



35g Columbus, 14,3% α  
 130g Mosaic 11,1% α  
 130g Idaho 7 13,0 % α

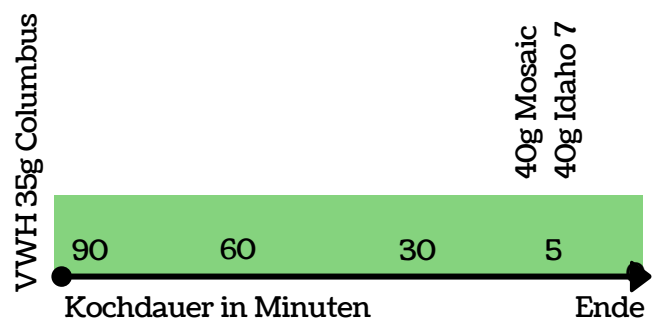
Trockenhefe obergärig:  
 2x Lallemand Lalbrew American East Coast Ale  
 Optional Flüssighefe obergärig:  
 2x Wyeast #1318 London Ale III

### 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 35g zur Vorderwürze  
 (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
  2. 40g Mosaic und 40g 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.  
 90g Mosaic und 90g Idaho 7 am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.