

BRAUREZEPT

GERMAN WAVE - GERMAN IPA


Dieses India Pale Ale ist ausschließlich mit deutschen Hopfensorten eingebraut. Die deutschen Aromahopfen Callista und Mandarinina Bavaria bringen schöne fruchtige Noten von Mandarine, Ananas, Grapefruit, Orange. Der Universalhopfen Perle bringt eine angenehme Bittere.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 55 IBU
- Farbe: 17 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 45 Liter

ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 11,9kg
5% CaraRed = 0,6kg

 45g Perle, 7,3%α
200g Mandarinina Bavaria, 9,3%α
200g Callista, 3,9%α



Trockenhefe:
2x Fermentis Safale US-05
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

MAISCHPLAN

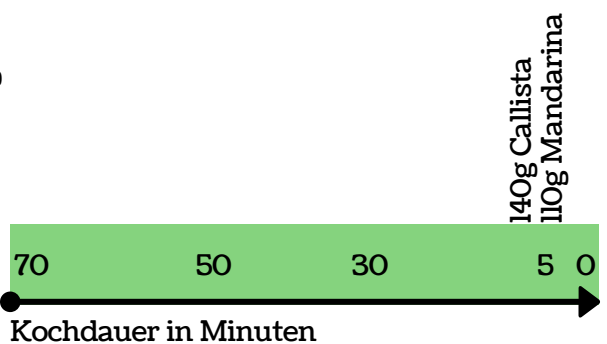
1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen bei 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. VWH Perle 45g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Callista 140g und Mandarinina Bavaria 110g bei 5min

VWH Perle 45g



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.
Callista 60g und Mandarinina Bavaria 90g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.