

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 20 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 55 IBU
- Farbe: 17 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 4 Liter
- Fertiges Bier ca. 19 Liter

ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 5,4kg
5% CaraRed = 0,3kg



20g Perle, 7,3%α
85g Mandarinina Bavaria, 9,3%α
85g Callista, 3,9%α



Trockenhefe:
1x Fermentis Safale US-05
Optional Flüssighefe:
1x 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 20g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Callista 60g und Mandarinina Bavaria 45g bei 5min

VWH Perle 20g

70 50 30 5 0

60g Callista
45g Mandarinina

Kochdauer in Minuten

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 25g und Mandarinina Bavaria 40g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.