

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 55 IBU
- Farbe: 17 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 21 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 5,6kg
5% CaraRed = 0,3kg



23g Perle, 7,3%α
100g Mandarinina Bavaria, 9,3%α
100g 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 23g (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Callista 75g und Mandarinina Bavaria 55g bei 5min

VWH Perle 23g



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 45g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.