

# 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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 55 IBU
- Farbe: 17 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

### ROHSTOFFE

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



25g Perle, 7,3%α  
110g Mandarinina Bavaria, 9,3%α  
110g 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 25g (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Callista 80g und Mandarinina Bavaria 60g bei 5min

VWH Perle 25g



### 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 30g und Mandarinina Bavaria 50g am Ende der Hauptgärung zugeben.  
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.