

BRAUREZEPT

DARK WAVE - BLACK IPA

Black India Pale Ale: ein Widerspruch in sich oder ein faszinierender Bierstil? Unsere "Dark Wave" ist eine Kombination aus zwei Welten, dunkel und röstaromatisch wie ein Porter, aber ordentlich fruchtig gehopft wie ein IPA. Das Black IPA ist eine relativ neue IPA Kreation, erstmals gebraut in den 90er Jahren und seit 2015 als eigener Bierstil der Kategorie Speciality IPA anerkannt.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Farbe: ca. 90 EBC
- Alkohol: ca. 6,6 % Vol.
- Bittere: ca. 65 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,6 kg

ROHSTOFFE

 84% Pale Ale Malz = 4,7kg
11% CaraAmber® = 0,6kg
5% Carafa® Spezial II = 0,3kg



89g Simcoe, 13,3%α
87g Galaxy, 16,2%α



Trockenhefe:
1x Lallemand Lalbrew® Bry-97
American West Coast Ale
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

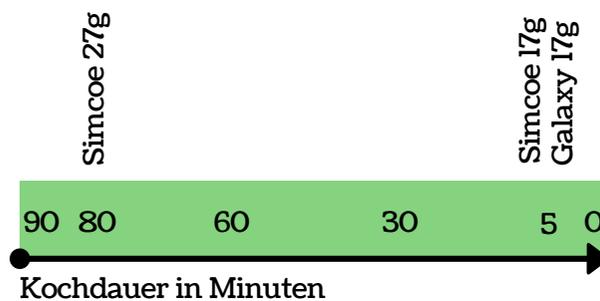
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5min
3. Rast bei 66°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen: 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90 min

1. Simcoe 27g bei 80 min
2. Simcoe 17g und Galaxy 17g bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren. Am Ende der Hauptgärung 45g Simcoe und 70g Galaxy zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.