

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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Farbe: ca. 90 EBC
- Alkohol: ca. 6,6 % Vol.
- Bittere: ca. 65 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 6,45 kg

ROHSTOFFE

 84% Pale Ale Malz = 5,4kg
 11% CaraAmber® = 0,7kg
 5% Carafa® Spezial II = 0,35kg



91g Simcoe, 13,3%α
 88g Galaxy, 16,2%α



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

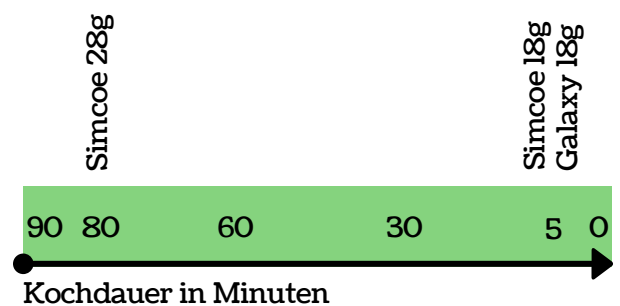
MAISCHPLAN

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 28g bei 80 min
2. Simcoe 18g und Galaxy 18g 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.