

# BRAUREZEPT

## LITTLE WAVE - SESSION IPA

Goldenes Bier mit der Hopfenaromatik eines IPA's und leichterem Alkoholgehalt für die warme Jahreszeit. Als Session Biere werden Vertreter eines Stils bezeichnet, die leichter eingebraut werden (3%-5% Vol.) um auch in einer länger andauernden Runde durchhalten zu können :-)

### BRAUANLAGE: SPEIDEL BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,0° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 4,6 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

### ROHSTOFFE



95% Pale Ale Malz = 4,6kg  
5% Karamell Extrahell = 0,25kg



10g Magnum, 14,6%α  
48g Amarillo, 8,5%α  
40g Citra, 13,2%α

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

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68 Grad
2. Kombirast bei 68 Grad für 75 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78 Grad für 10 min

### HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 70 min
1. Magnum 10g für 70min
  2. Amarillo 23g + Citra 15g für 5min

10g Magnum

23g Amarillo  
15g Citra



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.  
Empfohlene Gärtemperatur 18-20 Grad Celsius.

### HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.  
Amarillo 25g + Citra 25g nach Ende der Hauptgärung zugeben.  
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.