

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,0° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 4,6 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 17 Liter
- Fertiges Bier ca. 55 Liter

ROHSTOFFE



95% Pale Ale Malz = 10,5kg
5% Karamell Extrahell = 0,56kg



23g Magnum, 14,6%α
100g Amarillo, 8,5%α
90g Citra, 13,2%α

Trockenhefe:
2x Lallemand BRY-97
American West Coast Ale
Optional Flüssighefe:
2x 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 23g für 70min
 2. Amarillo 45g + Citra 35g für 5min

23g Magnum

45g Amarillo
35g 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 55g + Citra 55g bei Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.