

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,0° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 4,6 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE



95% Pale Ale Malz = 3,9kg
5% Karamell Extrahell = 0,21kg



10g Magnum, 14,6%α
44g Amarillo, 8,5%α
37g Citra, 13,2%α

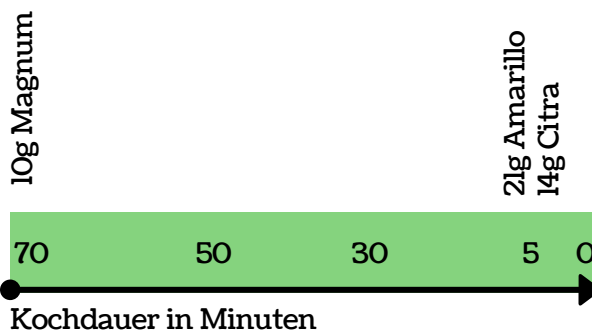
Trockenhefe:
1x Lallemand BRY-97
American West Coast Ale
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

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 21g + Citra 14g für 5min



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 23g + Citra 23g nach Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.