

# BRAUREZEPT

## BRAUPAKET - IPA

Klassisch-amerikanisches India Pale Ale mit tollem malzigem Körper und kräftigen Hopfenaromen von Zitrus und Kräutern.

### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
• Stammwürze: ca. 14,6° Plato			
• Bittere: ca. 55 IBU	Hauptguss: 24 Liter	20 Liter	21 Liter
• Farbe: 16 EBC	Nachguss: 7 Liter	12 Liter	13 Liter
• Alkohol: ca. 6,5 % Vol.	Fertiges Bier ca. : 21 Liter	21 Liter	22 Liter

### ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 5,4kg  
5% CaraHell® = 0,3kg



45g Simcoe, 12,6%α  
30g Centennial, 9,5%α

Hopfenmenge kann leicht variieren, aufgrund wechselnder Alphawerte!



Trockenhefe:  
1x Lallemand BRY-97  
American West Coast Ale

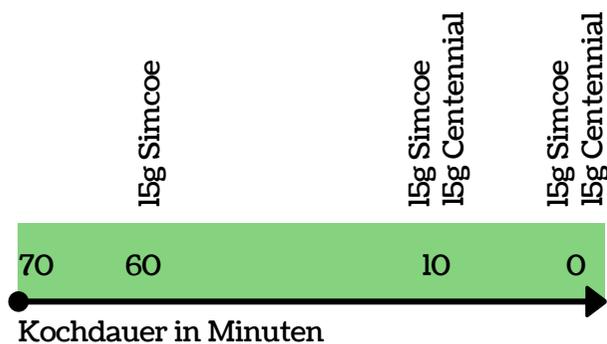
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Kombirast bei 67°C für 75 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Simcoe 15g bei 60min
2. Simcoe 15g und Centennial 15g bei 10min
3. Simcoe 15g und Centennial 15g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.