

# BRAUREZEPT

## NEVERENDING HAZE - DDH CRYO NEW ENGLAND IPA

Ananas, Grapefruit, Marille und Pfirsich: Die Grenzen zwischen Fruchtsaft und Bier waren noch nie geringer als bei unserem Cryo-NEIPA-Rezept "Neverending Haze". Besonders die Verwendung der Cryo-Hopfensorten Idaho 7, Simcoe und Sabro machen dieses Bier zu einem goldenen, tropischen Nektar.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14,0° Plato
- Farbe: ca. 13 EBC
- Alkohol: ca. 6,0% Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 20 Liter
- Gärtemperatur 19-21 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,70 kg

### ROHSTOFFE

 76% Pale Ale Malz = 4,40kg  
12% Haferflocken= 0,70kg  
10% CaraPils®= 0,60kg



100g BRU-1, 14,0%  
25g CRYO Idaho 7, 20,1%α  
25g CRYO Sabro, 20,5%α  
25g CRYO Simcoe, 24,7%α



Trockenhefe:  
1x Lallemand Verdant IPA Ale  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1318 London Ale III

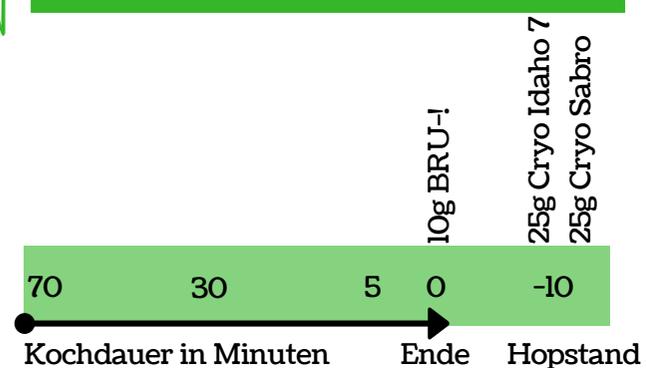
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68 °C
2. Kombirast bei 68 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. BRU-1 10g 0min (Kochende)
2. Hopstand: Cryo Idaho 7 25g und Cryo Sabro 25g bei -10min (Hopfengabe etwa 10 Minuten nach Kochende bei maximal 80°C oder weniger und 30min ziehen lassen)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.  
Empfohlene Gärtemperatur 19-21 °C.

### HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.

BRU-1 45g 3 Tage nach Gärstart zugeben.

Zusätzlich Cryo Simcoe 25g und BRU-1 45g am Ende der Hauptgärung zugeben.

Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.