

BRAUREZEPT

DARK WAVE - BLACK IPA

Black India Pale Ale: ein Widerspruch in sich oder ein faszinierender Bierstil? Unsere "Dark Wave" ist eine Kombination aus zwei Welten, dunkel und röstaromatisch wie ein Porter, aber ordentlich fruchtig gehopft wie ein IPA. Das Black IPA ist eine relativ neue IPA Kreation, erstmals gebraut in den 90er Jahren und seit 2015 als eigener Bierstil der Kategorie Speciality IPA anerkannt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Farbe: ca. 90 EBC
- Alkohol: ca. 6,6 % Vol.
- Bittere: ca. 65 IBU
- Hauptguss 53 Liter
- Nachguss 1l Liter
- Fertiges Bier ca. 43 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 12,5 kg

ROHSTOFFE

 84% Pale Ale Malz = 10,6kg
11% CaraAmber® = 1,3kg
5% Carafa® Spezial II = 0,6kg



180g Simcoe, 13,3%α
170g Galaxy, 16,2%α



Trockenhefe:
2x Lallemund Lalbrew® Bry-97
American West Coast Ale
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5min
3. Rast bei 66°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen: 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90 min

1. Simcoe 55g bei 80 min
2. Simcoe 35g und Galaxy 35g bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren. Am Ende der Hauptgärung 90g Simcoe und 130g Galaxy zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.