

BRAUREZEPT

EASY RIDER - ULTRA SESSION IPA

Was bitte ist ein Ultra Session IPA? Dies ist kein offizieller Bierstil sondern die alkoholisch leichteste Form eines hopfenfruchtigen Session IPA. Mit einem Alkoholgehalt von nur ca. 1,5% Vol. und kurzer Reifezeit bestens gegen den Durst geeignet!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 7,5° Plato
- Farbe: ca. 8 EBC
- Alkohol: ca. 1,5% Vol.
- Bittere: ca. 11 IBU
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamt Malzmenge 3,40 kg

ROHSTOFFE

 82% Maris Otter = 2,80kg
9% CaraPils® = 0,30kg
9% Haferflocken = 0,30kg



61g Idaho7, 12,1%
60g El Dorado, 11,4%



Trockenhefe:
1x Lallemend
Windsor Ale

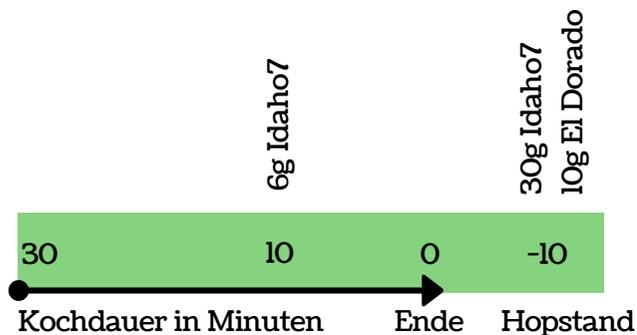
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 79 °C
2. Kombirast bei 79°C für 60 min, wenn Jodnormal , direkt
3. Abmaischen bei 79°C

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 30min

1. Idaho7 6g bei 10 min
2. Hopstand: Idaho7 30g und El Dorado 10g bei -10min
(10min nach Kochende zugeben und 30min. ziehen lassen bei <80 °C bzw. während Würzekühlung)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt auf die Würze aufstreuen.
Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.

50g El Dorado und 25g Idaho7 am Ende der Hauptgärung zugeben.

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