

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 7,5° Plato
- Farbe: ca. 8 EBC
- Alkohol: ca. 1,5% Vol.
- Bittere: ca. 11 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 10 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamt Malzmenge 6,70 kg

ROHSTOFFE

 82% Maris Otter = 5,50kg
9% CaraPils® = 0,60g
9% Haferflocken = 0,60kg



122g Idaho7, 12,1%
120g El Dorado, 11,4%



Trockenhefe:
2x Lallemand
Windsor Ale

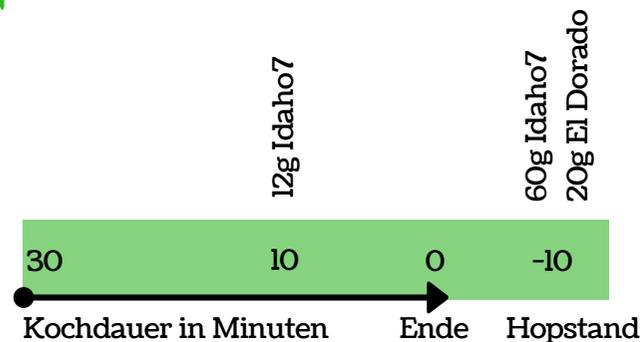
MAISCHPLAN

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 12g bei 10 min
2. Hopstand: Idaho7 60g und El Dorado 20g 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.

100g El Dorado und 50g Idaho7 am Ende der Hauptgärung zugeben.

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