

BRAUREZEPT


WHITEOUT - WHITE IPA

Unser Whiteout - White IPA ist eine fruchtig, würzige und strahlend hellgoldene Variante eines klassischen West Coast IPAs. Dank Hallertauer Blanc und Huell Melon zeigt das Bier neben einer angenehme Bittere auch eine runde hopfige Note in Geruch und Geschmack, die von der Wit-Hefe, die dem Bierstil seinen Namen gibt, wunderbar ergänzt wird.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14,3° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 6,0% Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Fertiges Bier ca. 2l Liter
- Gärtemperatur 19-24 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,56kg

ROHSTOFFE

 70% Pilsner Malz = 3,90kg
25% Weizenflocken = 1,40kg
5% CaraPils® = 0,26kg

 96g Hallertauer Blanc, 10,8%α
62g Huell Melon, 7,0%α



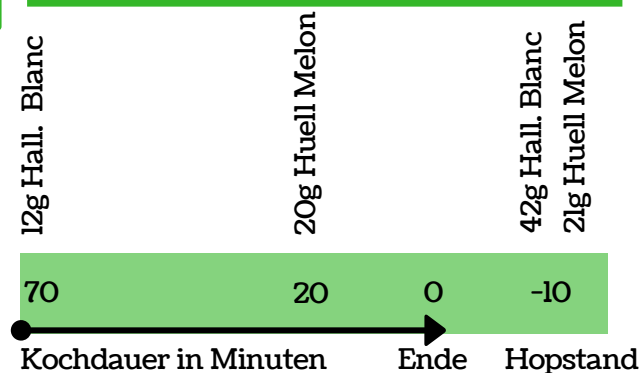
Trockenhefe:
1x Mangrove Jack's M21
Belgian Wit
Alternativ Flüssighefe:
1x Wyeast #3944 Belgian Witbier

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 10 min (Eiweißrast)
3. Kombirast bei 67 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 70 min
1. Hallertauer Blanc 12g bei 70min (Kochbeginn)
 2. Huell Melon 20g bei 20min
 3. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C abkühlen und Hallertauer Blanc 42 g und Huell Melon 2lg zugeben und 30min. ziehen lassen



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder rechtzeitig aktivierte Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 19-24 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. Hallertauer Blanc 42g und Huell Melon 2lg kurz vor Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.