

# 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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 14,3° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 6,0% Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 47 Liter
- Gärtemperatur 19-24 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt Malzmenge 12,47kg

### ROHSTOFFE

 70% Pilsner Malz = 8,74kg  
25% Weizenflocken = 3,14kg  
5% CaraPils® = 0,59kg

 215g Hallertauer Blanc, 10,8%α  
139g Huell Melon, 7,0%α



Trockenhefe:  
2x Mangrove Jack's M21  
Belgian Wit  
Alternativ Flüssighefe:  
2x Wyeast #3944 Belgian Witbier

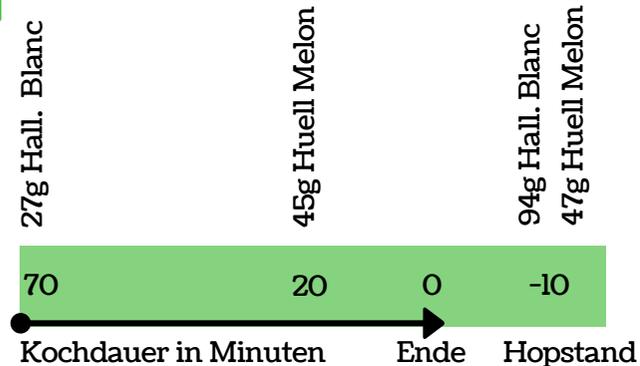
### MAISCHPLAN

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 27g bei 70min (Kochbeginn)
2. Huell Melon 45g bei 20min
3. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C abkühlen und Hallertauer Blanc 94 g und Huell Melon 47g 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 94g und Huell Melon 47g kurz vor Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.