

# BRAUPAKET

## COLD DIGGER - COLD IPA

Cold IPAs wie unser Cold Digger sind eine moderne Variante eines klassischen West Coast IPAs, bei der die Schüttung nur aus Pilsner Malz und Mais- oder Reisflocken besteht. Durch den Verzicht von Karamellmalz und der Verwendung einer höher vergärenden Lager-Hefe kommt nicht nur die Hopfenaromatik, sondern auch die Bittere im Bier besonders schön zur Geltung

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,5° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,8 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 44 Liter
- Gärtemperatur 16-20 °C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Gesamt Malzmenge 12,47kg

### ROHSTOFFE



91% Pilsner Malz = 10,2kg  
9% Maisflocken= 1,0kg



100g Chinook, 8,1%α  
200g Galaxy, 17,7%α



2x Lallemand LalBrew®  
NovaLager™

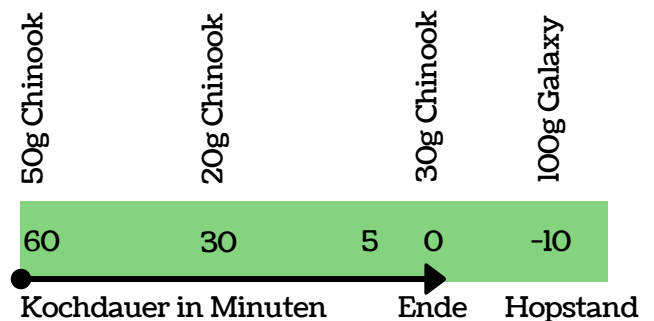
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Kombirast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. Chinook 50g bei 60min (Kochbeginn)
2. Chinook 20g bei 30min
3. Chinook 30g bei 0min
4. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C abkühlen, 100g Galaxy zugeben und 30min. ziehen lassen



### GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 14-20°C. Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 100g Galaxy kurz vor Ende der Hauptgärung zugeben.

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