

BRAUREZEPT

DOPPELAGENT - INDIA PALE LAGER

India Pale Lager (IPL) wie unser "Doppelagent" ist ein Hybrid-Bierstil aus American IPA und Lagerbier. Ausgestattet mit der Hopfenblume und Bittere eines IPAs und der sauberen Hefe-aromatik eines Lagers zeichnen sich IPLs durch eine volle Aromatik UND durch eine hohe Trinkbarkeit aus.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14,9° Plato
- Bittere: ca. 41 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 21 Liter
- Gärtemperatur: 12 - 15°C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt-Malzmenge 5,7kg

ROHSTOFFE

 46% Pale Ale Malz = 2,65kg
46% Wiener Malz = 2,65kg
8% Biscuit Malz = 0,4kg



52g Ekuanot, 13,8%α
25g Sabro CRYO, 21,3% α



Hefe:
2x Fermentis SafLager S-189
Optional: 2x Wyeast #2124 Bohemian Lager

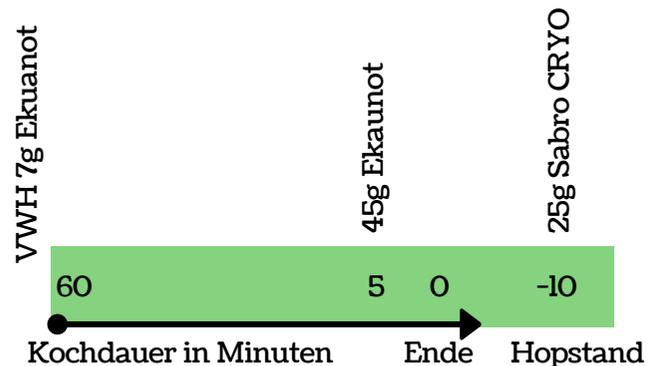
MAISCHPLAN

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 60min

1. VWH Ekuanot 7g (VWH = Vorderwürzehopfungabe den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Ekuanot 45g bei 5min
3. Hopstand: Sabro CRYO 25g bei -10min (Hopfungabe etwa 10 Minuten nach Kochende bei maximal 80°C zugeben und 30min ziehen lassen)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 12-15°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.