

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 14,9° Plato
- Bittere: ca. 41 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 44 Liter
- Gärtemperatur: 12 - 15°C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt-Malzmenge 12kg

ROHSTOFFE

 46% Pale Ale Malz = 5,6kg
46% Wiener Malz = 5,6kg
8% Biscuit Malz = 0,8kg



100g Ekuanot, 13,8% α
50g Sabro CRYO, 21,3% α



Hefe:
4x Fermentis SafLager S-189
Optional: 4x Wyeast #2124 Bohemian Lager

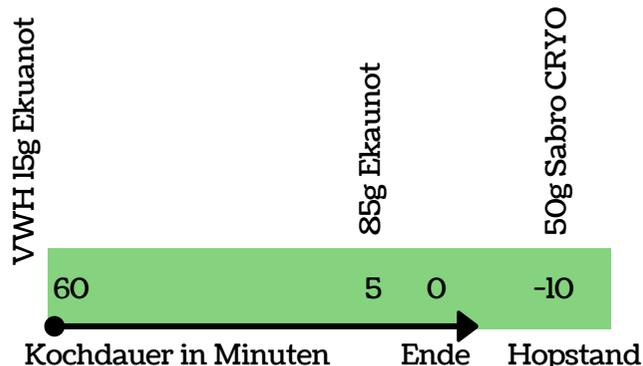
MAISCHPLAN

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 15g (VWH = Vorderwürzehopfengabe den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Ekuanot 85g bei 5min
3. Hopstand: Sabro CRYO 50g bei -10min (Hopfengabe 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.