

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 Hefearomatik eines Lagers zeichnen sich IPLs durch eine volle Aromatik UND durch eine hohe Trinkbarkeit aus.

BRAUANLAGE: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 14,9° Plato
- Bittere: ca. 41 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 21 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur: 12 - 15°C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt-Malzmenge 6,25kg

ROHSTOFFE

 46% Pale Ale Malz = 2,9kg
46% Wiener Malz = 2,9kg
8% Biscuit Malz = 0,45kg

 54g Ekuanot, 13,8%α
25g Sabro CRYO, 21,3% α



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

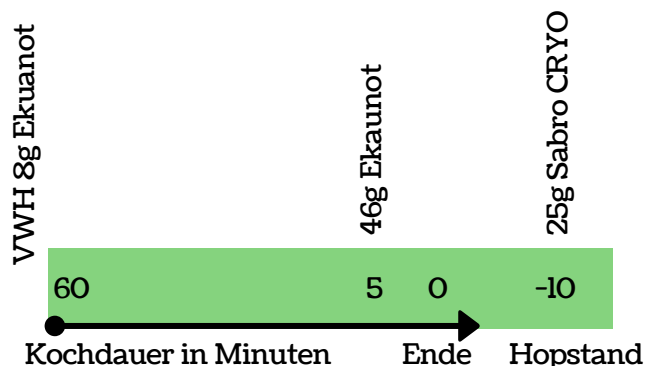
MAISCHPLAN

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 8g (VWH = Vorderwürzehopfengabe den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Ekuanot 46g bei 5min
3. Hopstand: Sabro CRYO 25g 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.