

BRAUREZEPT

JUICE BOMB - NEW ENGLAND IPA

New England India Pale Ales (NEIPA) zeichnen sich durch sehr hopfenfruchtiges Aroma bei deutlich geringerer Bittere als die klassischen IPAs aus. Zusätzlich verleihen Haferflocken und Weizenmalz ein cremiges Mundgefühl.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Farbe: ca. 13 EBC
- Alkohol: ca. 6,8% Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU (bei 10min Nachisomerisierung)
- Gärtemperatur 17-21 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Malzmenge 5,7kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	18 Liter	19 Liter
Nachguss:	5 Liter	12 Liter	11 Liter
Fertiges Bier ca.:	20 Liter	20 Liter	20 Liter

ROHSTOFFE

- 70% Pale Ale Malz = 4,0kg
- 18% Weizen Malz hell = 1kg
- 8,5% Haferflocken = 0,5kg
- 3,5% Karamell extrahell = 0,2kg



- 100g Mosaic, 11,0%α
- 100g Vic Secret, 18,4%α



- Hefe: 1x Fermentis SafAle S-04

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Maltoserast: 63°C für 35 min
3. Verzuckerungsrast: 72°C für 25min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen: 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

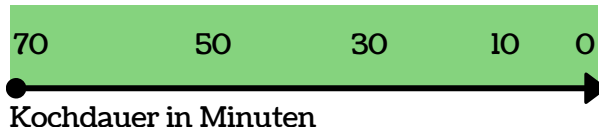
1. VWH Mosaic 5g (VWH =

Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

2. Vic Secret 15g und Mosaic 15g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)

VWH Mosaic 5g

15g Vic Secret
15g Mosaic



GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 18-21°C. Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. Vic Secret 40g und Mosaic 40g direkt zur Hauptgärung zugeben. Zusätzlich Vic Secret 45g und Mosaic 40g am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.