

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.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 30 IBU (bei 10min Nachisomerisierung)
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 70% Pale Ale Malz = 4,3kg
 18% Weizen Malz hell = 1,0kg
 8,5% Haferflocken = 0,55kg
 3,5% Karamell extrahell = 0,2kg

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

Trockenhefe:
 1x Safale S-04
 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1318 London Ale III

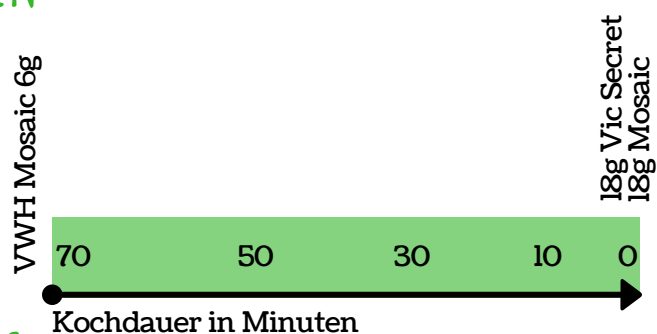
MAISCHPLAN

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 6g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Vic Secret 18g und Mosaic 18g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
 Empfohlene Gärtemperatur 18-21°C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.

Vic Secret 42g und Mosaic 35g direkt zur Hauptgärung zugeben.

Zusätzlich Vic Secret 40g und Mosaic 40g am Ende der Hauptgärung zugeben.

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