

BRAUREZEPT

GIMME SHELTER - ENGLISH IPA

English IPAs wie unser "Gimme Shelter" sind Urgesteine der britischen Bierkultur und seit über 170 Jahren in englischen Pintgläsern zu finden. Neben der Verwendung englischer Rohstoffe sind für English IPAs vor allem ein betontes Hopfenaroma charakteristisch, das von einer dezenten Malzigkeit und spürbaren Bittere begleitet wird.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,5° Plato
- Farbe: 18 EBC
- Alkohol: ca. 5,7% Vol.
- Bittere: ca. 42 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamtschüttung 12,3kg

ROHSTOFFE



95% Maris Otter Malz = 11,7kg
5% CaraMünch II = 0,6kg



100g First Gold, 9,2%α
100g East Kent Goldings, 6,3%α



Trockenhefe:
2x Mangrove Jack's M36
Liberty Bell Trockenhefe

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

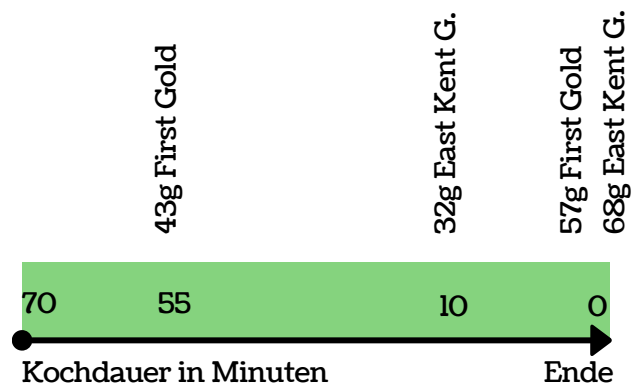
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68 °C
2. Rast bei 68 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. First Gold 43g für 55 min
2. East Kent Goldings 32g für 10 min
3. First Gold 57g und East Kent Goldings 68g bei 0min
(bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.