

BRAUREZEPT

PUNKROCK IPA - INDIA PALE ALE

Unser Punkrock IPA orientiert sich an einem der berühmtesten IPAs weltweit und ist ein klassisch-moderner Vertreter obergäriger hopfenbetonter Biere. Noten von Grapefruit und Orange zeigen sich am Gaumen sowie in der Nase, zudem besticht das Bier dank der Bittergaben mit Chinook durch eine leicht herbe Note.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12,7° Plato
- Farbe: ca. 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,4% Vol.
- Bittere: ca. 35 IBU (bei 10min Nachisomerisierung)
- Gärtemperatur 17-21 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Malzmenge 5,3kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	18 Liter	19 Liter
Nachguss:	8 Liter	14 Liter	13 Liter
Fertiges Bier ca.:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 5kg
5% Karamell extrahell = 0,3kg

 50g Chinook, 12,2%α
50g Simcoe, 13,2%α
50g Amarillo, 6,7%α

 Hefe:
1x Fermentis SafAle US-05

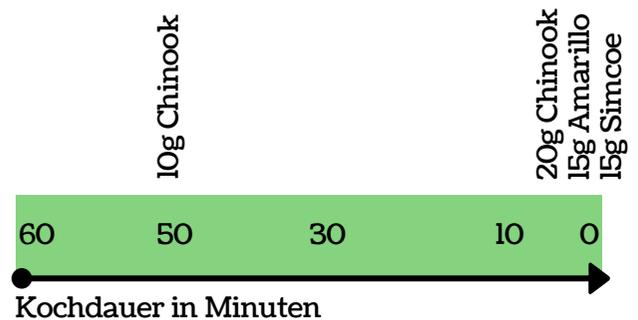
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. Chinook 10g bei 50 min
2. Chinook 20g, Simcoe 15g & Amarillo 15g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 17-21°C. Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. Chinook 20g, Amarillo 35g & Simcoe 35g gegen Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.