

# 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.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,7° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: ca. 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,4% Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 46 Liter
- Gärtemperatur 17-21 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamt Malzmenge 10,6kg

### ROHSTOFFE

-  95% Pale Ale Malz = 10kg  
5% Karamell Extrahell = 0,6kg
-  100g Chinook, 12,2%α  
100g Simcoe, 13,2%α  
100g Amarillo, 6,7%α
-  Hefe:  
2x Fermentis SafAle US-05

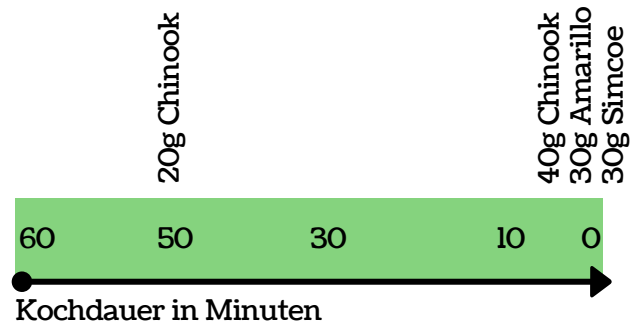
### MAISCHPLAN

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 20g bei 50 min
2. Chinook 40g, Simcoe 30g & Amarillo 30g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



### GÄRFÜHRUNG

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 40g, Amarillo 70g & Simcoe 70g gegen Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.