

# BRAUREZEPT

## SUNSET BOULEVARD - WEST COAST IPA

Herrlich bitter und dennoch fruchtig: unser Sunset Boulevard - West Coast IPA ist ein unverkennbarer Vertreter des klassischen IPAs. Die etwas heller gehaltene Schüttung betont die kräftigen Hopfenaromen von Idaho 7, Columbus und Simcoe, die dem Bier intensive Noten von Zitrusfrüchten, Pinie und einem Hauch von tropischen Früchten verleihen.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 16,0° Plato
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 6,9% Vol.
- Bittere: ca. 69 IBU
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Fertiges Bier ca. 19 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamtschüttung 5,6kg

### ROHSTOFFE



47% Pale Ale Malz = 2,65kg  
47% Pilsner Malz = 2,65kg  
6% CaraHell = 0,3kg



45g Columbus, 13,2%α  
90g Idaho 7, 11,8%α  
25g Cryo Simcoe



Trockenhefe:  
1x Lallemand BRY-97  
American West Coast Ale  
  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1056 American Ale

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68°C
2. Rast bei 68°C für 60 min
3. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Columbus 15g bei 50min
2. Idaho 7 55g & Columbus 30g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschaltet wird)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe einfach aufstreuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C.

Gegen Ende der Gärung 25g Cryo Simcoe & 35g Idaho 7 dazugeben. Das Bier ausgären lassen, sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.