

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 16,0° Plato
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 6,9% Vol.
- Bittere: ca. 69 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 42 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamtschüttung 12,4lkg

ROHSTOFFE



47% Pale Ale Malz = 5,9kg
47% Pilsner Malz = 5,9kg
6% CaraHell = 0,6lkg



100g Columbus, 13,2%α
220g Idaho 7, 11,8%α
50g Cryo Simcoe



Trockenhefe:
2x Lallemant BRY-97
American West Coast Ale

Optional Flüssighefe:
2x 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 35g bei 50min
2. Idaho 7 130g & Columbus 65g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten 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 50g Cryo Simcoe & 90g Idaho 7 dazugeben. Das Bier ausgären lassen, sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.