

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 16,0° Plato
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 6,9% Vol.
- Bittere: ca. 69 IBU
- Hauptguss 2l Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamtschüttung 6,1kg

ROHSTOFFE



47% Pale Ale Malz = 2,91kg
 47% Pilsner Malz = 2,91kg
 6% CaraHell = 0,3kg



60g Columbus, 13,2%α
 100g 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 20g bei 50min
2. Idaho 7 60g & Columbus 40g 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 & 40g Idaho 7 dazugeben. Das Bier ausgären lassen, sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.