

BRAUREZEPT

WHITE WALKER - WEIZEN IPA

Unser Weizen IPA verbindet die fruchtigen Aromen eines klassischen Weizenbiers mit der hopfigen Intensität eines IPAs. Noten von Limette, Steinobst und tropischen Früchten dominieren in der Nase und am Gaumen und werden von einem cremigen Mundgefühl und einer dezenten Bittere begleitet.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 14,8° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 6% Vol.
- Bittere: ca. 26 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 11 Liter
- Fertiges Bier ca. 20 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,18 kg

ROHSTOFFE



50% Weizen Malz = 2,58kg
 36% Pilsner Malz = 1,9kg
 9% Haferflocken = 0,45kg
 5% CaraPils® = 0,25kg



75g El Dorado, 12,0%α
 70g Motueka, 7,4%α



Trockenhefe:
 1x Fermentis SafAle W-68
 Optional Flüssighefe:
 1 x Wyeast #3068 Weihenstephan

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 58°C
2. Rast bei 58°C für 10min
3. Rast bei 68°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Motueka 5g bei 50min
2. El Dorado 20g & Motueka 40g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks die Verwendung unserer Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 25g Motueka & 55g El Dorado ca. 3 Tage nach Gärstart zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.