

BRAUPAKET COLD DIGGER - COLD IPA

Cold IPAs wie unser Cold Digger sind eine moderne Variante eines klassischen West Coast IPAs, bei der die Schüttung nur aus Pilsner Malz und Mais- oder Reisflocken besteht. Durch den Verzicht von Karamellmalz und der Verwendung einer höher vergärenden Lager-Hefe kommt nicht nur die Hopfenaromatik, sondern auch die Bittere im Bier besonders schön zur Geltung

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 13,5° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,8 % Vol.

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	20 Liter	20 Liter
Nachguss:	7 Liter	1l Liter	1l Liter
Fertiges Bier ca. :	22 Liter	22 Liter	22 Liter

ROHSTOFFE



91% Pilsner Malz = 5,1kg
9% Maisflocken = 0,5kg



40g Chinook
100g Galaxy



1x Lallemund LalBrew®
NovaLager™

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

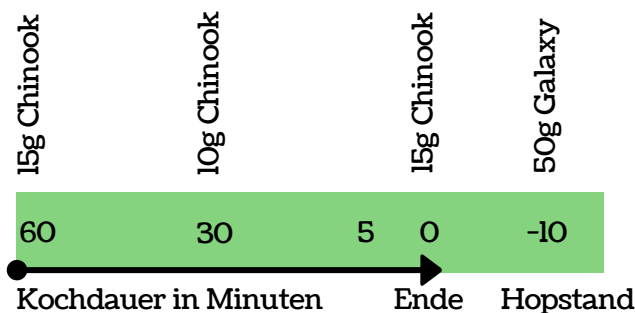
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Kombirast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. Chinook 15g bei 60min (Kochbeginn)
2. Chinook 10g bei 30min
3. Chinook 15g bei 0min
4. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C abkühlen, 50g Galaxy zugeben und 30min. ziehen lassen



GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 14-20°C. Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 50g Galaxy kurz vor Ende der Hauptgärung zugeben.

Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.