

BRAUPAKET

JUICE CONTROL - NEW ENGLAND IPA


Unser Braupaket Juice Control ist ein klassisches New England IPA mit ausgeprägter Fruchtaromatik. Das Bier zeigt sich stiltypisch hell und trüb im Glas und bringt durch großzügige Hopfengaben von Citra, Nectaron und Cryo-Pop intensive Aromen von Zitrus, Ananas und Steinobst ins Bier, ohne dabei bitter zu wirken.


UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 15° Plato
- Farbe: ca. 11 EBC
- Alkohol: ca. 6,3% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Gärtemperatur 17-21 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Malzmenge 5,8kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	18 Liter	19 Liter
Nachguss:	6 Liter	13 Liter	12 Liter
Ausschlagwürze:	21 Liter	21 Liter	21 Liter

ROHSTOFFE

 78% Pilsner Malz extrahell = 4,5kg
17% Haferflocken = 1,0kg
5% CaraPils® = 0,3kg

 100g Nectaron®, 12,0%α
25g Cryo Pop
25g Cryo Citra
(ab 05/26: 50g Citra)

 Hefe:
2x Lallemand LalBrew®
Pomona IPA™

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 69°C
2. Kombirast: 69°C für 70 min
3. Abmaischen: 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C kühlen, dann: Cryo Pop 25g und Nectaron 25g zugeben und 30min. ziehen lassen



GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen. Empfohlene Gärtemperatur 17-21°C. Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. Nectaron 75g & Cryo Citra 25g / (Variante ab 05/26: 50g Citra) am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden.