

MASHCAMP LIEBLINGSREZEPTE


CALIFORNIA STARS - DOUBLE WEST COAST IPA

„California Stars“ ist das Lieblingsrezept unseres Mitarbeiters Michi: ein Double West Coast IPA, genau richtig, wenn du ein trockenes, hopfenbetontes Bier suchst. Satt gold im Glas, mit fester Schaumkrone, bringt es frische Zitrusnoten und klassisch harzig-würzige West-Coast-Noten ins Glas – trocken im Finish und mit einem langen, angenehm herben Ausklang.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 17,0° Plato
- Farbe: ca. 11 EBC
- Alkohol: ca. 7,3% Vol.
- Bittere: ca. 70 IBU
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Ausschlagwürze: ca. 20 Liter
- Gärtemperatur 17-21 °C
- Reifezeit 8-12 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,6 kg

ROHSTOFFE

 100% Pilsner Malz = 5,6kg
Sonderzutat:
350g Dextrose/Haushaltszucker

 165g Chinook, 11,2%α
100g Cascade (US), 5,5%α
80g Centennial, 8,4%α



Trockenhefe:
2x White Labs WLP 001
California Ale
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

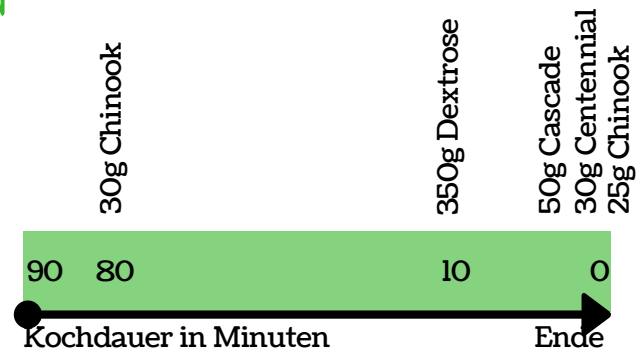
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62 °C
2. Rast bei 62°C für 20min,
3. Rast bei 65°C für 40 min,
4. Rast bei 72°C für 10 min wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Chinook 30g bei 80min
 2. 350g Dextrose bei 10min
 3. Cascade 50g, Centennial 30g & Chinook 25g bei 0 min (Kochende) & 10min ziehen lassen.

Danach Würze zügig kühlen, um zu starke Nachisomerisierung zu vermeiden.



GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe aufstreuen oder rechtzeitig aktivierte Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 17-21 °C. Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 100g Chinook, 50g Centennial & 50g Cascade gegen Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.