

# BRAUPAKET

## TAKE IT EASY - ULTRA SESSION IPA

Unser „Take it Easy“ ist der perfekte Begleiter für warme Tage: ein Ultra Session IPA, hell, schlank und frisch, mit feiner Hopfenaromatik und angenehm leichtem Körper. Sabro und Galaxy bringen dezente Anklänge von Ananas und Kokos ins Glas. Ein unkompliziertes Leichtbier mit wenig Alkohol, aber tollem IPA-Charakter – so erfrischend, dass es gerne mehr als ein Glas sein darf.

### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 6° Plato
- Farbe: ca. 7 EBC
- Alkohol: ca. 0,7% Vol.
- Bittere: ca. 8 IBU
- Gärtemperatur 17-22°C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Malzmenge 2,65kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	23 Liter	15 Liter	15 Liter
Nachguss:	6 Liter	14 Liter	14 Liter
Fertiges Bier ca. :	25 Liter	25 Liter	25 Liter

### ROHSTOFFE

76% Maris Otter = 2kg

15% Haferflocken = 0,4kg

9% Weizen Malz = 0,25kg

**Sonderzutat:**

5 g AB Vickers ISY Enhance™



50g Sabro, 15,1%α  
50g Galaxy, 15,7%α



Trockenhefe:  
1x Lallemand  
Windsor Ale

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 82°C
2. Rast bei 82°C für 30 min, danach weiter zu
3. Abmaischen 82°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 30min

1. Sabro 5g bei 30 Minuten
2. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C kühlen, dann: Sabro 30g & Galaxy 15g zugeben und 30min. ziehen lassen

Nach Würzetransfer in den Gärtank: 5 g ISY Enhance™ mit 50 g heißem Wasser anrühren und anschließend zur Würze in den Gärtank geben.



### GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen. Empfohlene Gärtemperatur 17-22°C. Wir empfehlen bei nicht konischen Gärtanks unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 35g Galaxy & 15g Sabro am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden.