Braurezept »IPA« für den Braumeister 200 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

1	63 °C	Einmaischen
2	63 °C	70 min
3	73 °C	5 min
4	78 °C	5 min
5	Kochen	80 min

Hopfengabe

250 g Centennial	70 min vor Ende
250 g Centennial	55 min vor Ende
400 g Cascade	40 min vor Ende
300g + 300g Cascade	Kochende+Kühlung

Stammwürze

12 °P bei 210 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

2-3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 2-3 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

ZUTATEN

230 l	Brauwasser zu Beginn
	zzgl. Nachgüsse
36,0 kg	Pale Ale Malz
4,0 kg	Carapils
500 g	Hopfen Centennial (12,3 % Alpha)
1000 g	Hopfen Cascade (6,8 % Alpha)
2 Pack	Hefe Safale US-05

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung

Auf **www.speidels-braumeister.de** finden Sie viele weitere Braurezepte.
Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!

© Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, www.speidels-braumeister.de