

# » 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

### Hopfungabe

250 g Centennial	70 min vor Ende
250 g Centennial	55 min vor Ende
400 g Cascade	40 min vor Ende
300 g + 300 g 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)
1.000 g	Hopfen Cascade (6,8 % Alpha)
2 Pkg	Hefe Safale US-05

## BEWERTUNG

### Meine Notizen

---



---



---



---

### Meine Bewertung



Werden Sie Teil unserer Brau-Community [www.myspeidel.com](http://www.myspeidel.com) und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!