

# » Braurezept »IPA«

## für den Braumeister 20 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

25 g Centennial	70 min vor Ende
25 g Centennial	55 min vor Ende
40 g Cascade	40 min vor Ende
30 g + 30 g Cascade	Kochende + Kühlung

#### Stammwürze

12°P bei 21 Liter

#### Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

#### Reifung

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

### ZUTATEN

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
4,0 kg	Pale Ale Malz
0,5 kg	Carapils
50 g	Hopfen Centennial (12,3 % Alpha)
100 g	Hopfen Cascade (6,8 % Alpha)
1 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!