

» Braurezept »IPA« für den Braumeister 500 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

625 g Centennial	70 min vor Ende
625 g Centennial	55 min vor Ende
1.000 g Cascade	40 min vor Ende
750 g + 750 g Cascade	Kochende + Kühlung

Stammwürze

12°P bei 520 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

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

ZUTATEN

550 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
90,0 kg	Pale Ale Malz
10,0 kg	Carapils
1.250 g	Hopfen Centennial (12,3 % Alpha)
2.500g	Hopfen Cascade (6,8 % Alpha)
3 Pkg	Hefe Safale US-05

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung



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