

» Braurezept »IPA«

für den Braumeister 50 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

62 g Centennial	70 min vor Ende
62 g Centennial	55 min vor Ende
100 g Cascade	40 min vor Ende
75 g + 75 g Cascade	Kochende + Kühlung

Stammwürze

12°P bei 52 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

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

ZUTATEN

55 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
10,0 kg	Pale Ale Malz
1,0 kg	Carapils
124 g	Hopfen Centennial (12,3 % Alpha)
250 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 und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!