

Beer Store Vienna

Rezept des Monats November 2017

New England India Pale Ales (NEIPA) zeichnen sich durch sehr hopfenfruchtiges Aroma bei deutlich geringerer Bittere als die klassischen IPAs aus. Zusätzlich verleihen Haferflocken und Weizenmalz ein cremiges Mundgefühl.

Braurezept NEIPA:

Stammwürze: ca. 15,5°P bei 18-20L
Bittere: ca. 30 IBU
Farbe: 13,5EBC
Alkohol: ca. 6,8 % Vol.

Zutaten:

Malz: 3,9kg Pale Ale Malz, 1kg Weizenmalz, 0,5kg Haferflocken, 0,2kg Karamell Extrahell
Hopfen: ca. 100g Mosaic, ca. 100g Vic Secret
Hefe: Fermentis Safale S-04

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	24	19
Nachguss [L]	10	4	10

Maischplan:

1. Einmaischen bei 38°C
2. Gummirast: 5 min bei 38°C
3. Maltoserast 35 min bei 63°C
4. Verzuckerungsrast 25 min bei 72°C (wenn Jodnormal weiter zu)
5. Abmaischen bei 78°C (5min)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 70 min

1. Vorderwürzehopfengabe Mosaic 5g (nach dem Abmaischen zugeben)
2. Whirlpoolhopfengabe Vic Secret 20g und Mosaic 20g
(Heizung abdrehen, Hopfen zugeben und Whirlpool andrehen, nach 10 min. zu Kühlen beginnen)

Gärung:

Fermentis Safale S-04 auf die 20-25°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat. *empfohlene Gärtemperatur 19-21°C*

Kalthopfen/Hopfenstopfen:

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.
40g Mosaic + 40g Vic Secret direkt zur Hauptgärung
35g Mosaic + 40g Vic Secret am Ende der Hauptgärung
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.

PROST!