

Beer Store Vienna

Rezept des Monats April 2017

Braurezept India Pale Ale:

Klassisches Amerikanisches IPA mit C-Hopfen der stark würzig, harzig und nach Zitrusfrüchten schmeckt.

Stammwürze: ca. 14,6°P bei 18-20L

Bittere: ca. 65 IBU

Farbe: 19 EBC

Alkohol: ca. 6,5 % Vol.

Malz: 5,2 kg Pale Ale Malz, 0,2 kg Melanoidin Malz, 0,2 kg CaraRed

Hopfen: Columbus, Chinook, Centennial

Hefe: Fermentis US-05

Brauwasser:

Hauptguss 20L (23L für Speidel Braumeister)

Nachguss 10L (5L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast: 75 min bei 67°C wenn jodnormal weiter zu
3. Abmaischen bei 78°C (10 min.)

Würzekochen:

90 min Kochzeit

60 min 1. Hopfengabe Columbus 20g
(nach 30 min. in die Würze geben und für 60 min. mitkochen)

10 min Chinook + Centennial je 10g

0 min Chinook + Centennial je 15g

Gärung:

einfach:

Fermentis US-05 auf die 20-25°C warme Würze streuen und einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat.

empfohlene Gärtemperatur 18-20°C / Reifezeit ca. 4 Wochen

fortgeschritten:

Fermentis US-05 vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 18-20°C / Reifezeit ca. 4 Wochen

Kalthopfung/Hopfenstopfen: 40g Centennial und 30g Chinook

Gemeinsam nach 5 Tagen in den Gärbottich geben und 3-5 Tage warten, danach Abfüllen.

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.