



Indian Pale Ale

Stark gehopftes, obergäriges Bier.



Zutaten

Malz

Pale Ale Malz 92%

CaramüncH® 8%

CARAMÜNCH® ist eingetragenes Weyermann® Warenzeichen

Hopfen

Target, Northdown Challenger,
WGV, Admiral (7-12% Alpfa-Säure)

Hefe g/hl

Safale US-05 150

Alk. %Vol

5.0 – 7.5

Stammwürze

12-15%

Bittereinheiten

35-38

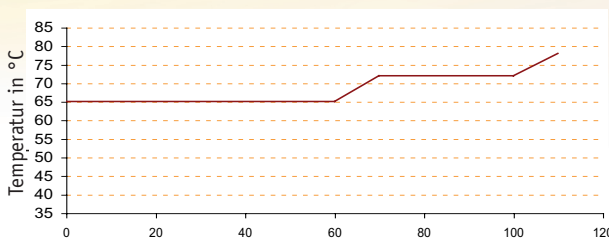
Farbe

Golden bis

Kupfer

Maischtemperatur

80 Minuten Infusion



Zeit in Minuten

Schritt 1. Einmaischen mit 45°C und Rast für 25 Minuten

Schritt 2. Aufheizen auf 62°C und Rast für 35 Minuten

Schritt 3. Aufheizen auf 72°C und Rast für 20 Minuten

Schritt 4. Abmaischen mit 78°C

Gärungstemperatur

Optimal bei 12°C anstellen

Würzekochen

8 bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

Hopfengabe

60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

Es können einige Veränderungen je nach den Bedingungen in Ihrer Brauerei notwendig sein