

India Pale Ale (IPA)

(2. Platz bei den HHBT Schwalenberg 2010)

Menge: ca. 20 Liter

Stammwürze: 15° P

Alkohol: 6,5 % Vol.

Bittere: 54 IBU

Farbe: ca. 8 EBC

Hefe: Wyeast „French Season“

Hauptguss: 15 Liter

Nachguss: 9 Liter



Schüttung

1,0 kg Pilsener Malz

4,0 kg Pale Ale Malz

5,0 kg Gesamtschüttung

Maischen

1. Einmaischen: bei 64° C
2. Maltoserast: 62° C für 60 Minuten
3. 1. Verzuckerungsrast: 72° C für 25 Minuten
4. Abmaischen bei 78° C

Hopfenkochen

Gesamtkochzeit: 90 Minuten

1. 50g Pellets der Sorte Spalter Select (4,8% Alphasäure) nach 5 Minuten
2. 50g Pellets der Sorte Spalter Select (4,8% Alphasäure) nach 45 Minuten
3. 20g Pellets der Sorte Cascade (7% Alphasäure) nach 80 Minuten
4. 30g Pellets der Sorte Cascade (7% Alphasäure) in Whirlpoo vorlegen
(Ruhezeit Whirlpool 40 Minuten)

Bemerkungen:

3 Monate im Fass mit 50g Cascade (7% Alphasäure) gelagert; gespundet auf 5,3 g/l CO²
Gegendruckabgefüllt in Flaschen; weitere 2 Monate Lagerung