

Seb Brannigan

IPA 20L

Ack Ack Ale!

Darf ich vorstellen? Das Ack Ack Ale!

Ein tropisch fruchtiges und locker leichtes IPA. Mit seinen knapp 5% Vol. rasiert es nur knapp am Session IPA vorbei und ist damit der perfekte Begleiter, wenn du deinen Bauch schön knusprig in die Sonne hängen möchtest. Dabei ist es knackig, aber nicht zu bitter. Hat Charakter und ist nicht zu trocken. Ob zum Fisch, zum Fleisch, über den Salat oder einfach unter der Dusche, das Ack Ack Ale! passt immer. Also ran an den Kessel, es wird gebraut.

Brauanlage: Grainfather G30I

Gärung: 18°C / 14 Tage	Reifezeit: 6-8 Wochen	Stammwürze: 12,6	Restextrakt
Alkoholgehalt: 5,1 %		IBU: 44	in Plato: 3,3 %
Karbonisierung: 5,2		EBC: 7	Sudhausausbeute: 56 %

SCHÜTTUNG

4700g Gesamt
3500g Pilsner 3.5
EBC (74.5%)
900g Wiener Malz 5.9
EBC (19.2%)
150g CaraPils 3.9
EBC (3.2%)
150g - Weizen Malz 4.8
EBC (3.2%)

MAISCHEN

Einmaischen: 71°C
1. Rast: 60 bei 67°C
Abmaischen bei 75°C

BRAUWASSER

16l / 12,5l

HEFE

1x Mangrove Jack:
Hophead M66
oder 1x Safele US-05

HOPFEN

216g Gesamt
103g Citra (13,8%)
88g Strata (15,3%)
25g Galaxy (14%)

HOPFENGABEN

5g Citra - 60min 13.8% (9 IBU)
13g Citra - 10min 13.8% (10 IBU)
13g Strata - 10min 15.3% (11 IBU)

KALTHOPFUNG

nach Ende Hauptgärung lose
bei 15°C, 24 Std., dann Cold
Crash auf 1-2°C gesamt 2
Tage. 35g Citra 13,8%. 35g
Strata 15,3%. 25g Galaxy 14%

KOCHZEIT: 60 MIN.

WHIRLPOOLHOPFUNG

75°C
50g Citra - 20min 13.8% (8 IBU)
40 g Strata - 20min 15.3% (7 IBU)

SONSTIGES:

Tropisch fruchtiges und locker leichtes Session IPA mit knackiger Bittere. Ausgelegt auf Drinkability (Durchtrinkbarkeit) - Cold Crash und Hopfenstopfen zusammen durch führen. Abfüllen mit Bierheben von oben abziehen oder Bierheber eine Hopfensocke oder den Monofilament überstülpen. Direkt in mit CO2 vorgelegte KEGs



AKTIONSCODE: A6519

QR CODE SCANNEN, FERTIGE
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%
SPAREN - NUR GÜLTIG 08/2024