



Rezept für ca. 20 l IPA – India Pale Ale

ein Bier mit dem Obstsalat unter den Hopfen – Citra. Neben Limette, Grapefruit auch tropische Elemente wie Mango und Maracuja.

Für ca. 20 Liter India Pale Ale mit 8% Alkohol, einer Stammwürze von 18° Plato und 55 IBU.

| | |
|---|---|
| <p>Schüttung</p> <p>3300g Wiener Malz 2000g Pale Ale Malz 150g Caramüch II Malz</p> | <p>Maischen</p> <p>Einmaischen bei 50°C 1. Rast: 60 Minuten bei 66°C Abmaischen bei 78°C</p> |
| <p>Brauwasser</p> <p>15 l Hauptguss 15 l Nachguss bei 78°C</p> | <p>Hopfen Kochen</p> <p>75min Kochung bei 100°C mit Citra 13,4% Alpha-Säure</p> <p>15g Citra Hopfen bei Kochbeginn 10g Citra Hopfen nach 40 Minuten Kochzeit 10g Citra Hopfen nach 65 Minuten Kochzeit 15g Citra Hopfen nach 70 Minuten Kochzeit 20g Citra Hopfen am Ende der Kochzeit</p> |
| <p>Gärung und Reifung</p> <ul style="list-style-type: none"> • 11,5g obergärige Hefe Safale US-05 bei 15 – 22°C • 100g Hopfenstopfen am Ende 2 Tage im Fermenter • Stammwürze bei Abfüllung 3,6° Plato bei 70% Sudhausausbeute • Gärdauer ca. 5 – 10 Tage • Karbonisierung mit 7,5 g/l • Reifezeit 4 Wochen: 2 Woche bei 20°C und 2 Wochen bei 0°C | <p>Bittere: 55 IBU Farbe: 22 EBC Stammwürze in°Plato: 18% Alkoholgehalt: 8% Sudausbeute: 70%</p> |

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Pale Ale

6 – 8°C somit direkt aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Typisches IPA Glas mit einem Schwung im Glas und dem Glasrand ausgestellt. Dann brechen sich die CO² Bläschen im Glas und transportieren die Aromen direkt in die Nase.

Passt zu

zu diesem durch den vielen Citra Hopfen erzielt Zitruss und karibischen Noten passen kräftige Gerichte wie Burger, gebratenes Fleisch vom Grill oder Chilischärfe von Curry's hervorragend.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

gastro-brennecke.de/bier-brauen

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen