1492 (#76)
Pale Ale IPA

	Sud	Rezept	
Menge	47,9	56,0	l
Stammwürze	13,9	13,7	°P
Alkohol	6,0	5,6	%
Bittere	37	35	IBU
Farbe	18	17	EBC
CO_2-Gehalt	5,0	5,0	g/l
Restalkalität	4,42	12,93	°dH
Sudhausausbeute	55,3	---	%
Effektive Sudhausausbeute	57,7	60,0	%
Vergärungsgrad	78	75	%

Brauanlage	Grainfather G70
Wasserprofil	Profil 1
Braudatum	17.08.21
Abfülldatum	29.08.21
Reifezeit	4 Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr
Autor: Siedlerbräu
Datum: 14.09.2013
Sorte: India Pale Ale

Ein Ami IPA mit Cassis- und Johannisbeer-Aroma

Die Hefe war aus 2ter Führung !
Ich konnte mit diesem Bier den 3ten Platz bei der Staatsmeisterschaft erreichen.
http://www.bierig.org/?pid=110
Gebraut wurde mit dem Speidel Braumeister 50 Liter.

20ml MS für HG

	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz extra hell #556057	2	15,0	2,03
Pilsner Malz #564021	4	33,8	4,56
Münchner Malz Typ I #556057	15	36,6	4,95
Caramalz hell, CARAHELL® #533489	25	4,8	0,65
Carared #533489	45	4,8	0,65
Haferflocken #556057	2	4,8	0,65
Gesamtschüttung			**13,50**

	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Simcoe Cryo Hops #533489	Kochen	23,5	90	11,6
Simcoe Cryo Hops #533489	Kochen	23,5	45	17,3
Simcoe Cryo Hops #533489	Kochen	23,5	5	17,5

	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]
Simcoe_1 #533489	8	4	150,77
Cascade US #556057	8	4	80,00

	Menge [l]
Hauptguss	49,94

	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis		3

Nachguss	25,47
Gesamtmenge	75,41

SafAle
US-05
#530733

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	0
1. Rast	57	10
2. Rast	64	60
3. Rast	72	20
Abmaischen (78°)	78	1