

## IPA

Menge: 30l  
 Farbe: 23 EBC  
 Bitter: 20 IBU  
 Stammwürze: 15°P  
 Brautag: So 8.12.2012  
 Charakter: Amerikanisches IPA mit malzigen Charakter, wenig Bittereinheiten, gestopft

Malz 1	5 kg	Wiener
Malz 2	1 kg	Pilsner
Malz 3	500 g	Caramünc 2
Hauptguss	19l	
Nachguss	Ca.22l	
Einmaischen	50°	
Kombirast	66°, 60 min.	
Abmaischen	78°	
Kochzeit der Würze	90 min	
1. Hopfengabe	30g Cascade Pellets (5,7% $\alpha$ ) für 20 IBU 2/3	
2. Hopfengabe	15g Cascade 1/3	
Kochende		
Hefe	Danstar Nottingham	
Hauptgärung	6 Tage	
Stopfen in 2 Varianten	IPA 2.0: 2g Cascade/L IPA 4.0: 4g Amarillo/L	
Abfüllung	22.1.2012	
Nachgärung	4 Wochen	

