

# #02 I.P.A. Simcoe

10L 6.3 % vol · obergärig · American IPA



Einmaischen



70 min Kochen



30 min Kochen



1 min Kochen



## ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 16 °P
- Bittereinheiten: 58 IBU
- Bierfarbe: Bernstein (16 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 10 °C

### Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen<sup>2</sup> nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

### Malzrohanlagen

- Braumeister 10 L: 12 L Hauptguss, ca. 2,5 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 10,5 L Hauptguss, ca. 5 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: [www.braumischung.de/02](http://www.braumischung.de/02)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)