

#02 I.P.A. Simcoe

20 L 6.3 % vol · obergärig · American IPA



Einmaischen



70 min Kochen



30 min Kochen



1 min Kochen



Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen² nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 23 L Hauptguss, 6 L Nachguss
 - Grainfather G30: 18 L Hauptguss, 11 L Nachguss
 - 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

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf braumischung.de

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 16 °P
 Bittereinheiten: 58 IBU
 Bierfarbe: Bernstein (16 EBC)
 Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
 Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
 Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
 Reifung: 4 Wochen
 Trinktemperatur: 10 °C