

#02 I.P.A. Simcoe

50L 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 50 L: 51 L Hauptguss, 21 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

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