

#07 Intergalactic Pale Ale

10L 6.3 % vol · obergärig · American IPA



Einmaischen



70 min Kochen



10 min Kochen



1 min Kochen



Whirlpool



Hefegabe



Hauptgärung



Hopfenstopfen



6,5 g/L
Zucker
Nachgärung



Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen² 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!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/07

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

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 16 °P

Bittereinheiten: 70 IBU

Bierfarbe: Bernstein (19 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