BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#07 Intergalactic Pale Ale

50 L

6.3 % vol · obergärig · American IPA

71°C – 45 L Hauptguss + 1 Einmaischen – 66°C – 60 min Rast – 78°C – Abmaischen – 78°C – 30 L Nachguss*

100°C – 70 min Kochen + 2 70 min Kochen – 3 10 min Kochen – 4 1 min Kochen – Whirlpool

≈20°C – Abkühlen + Hefegabe – ≈20°C – Hauptgärung – Hopfenstopfen . . . 6,5 g/L Zucker Nachgärung

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 16 °P
Bittereinheiten: 70 IBU
Bierfarbe: Bernstein (19 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
Reifung: 4 Wochen
Trinktemperatur: 10 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen[2] 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/07

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf

braumischung.de