

#09 India Session Ale

20 L 3.8 % vol · obergärig · Session IPA



Einmaischen



10 min Kochen



1 min Kochen



Abkühlen



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 11 °P
- Bittereinheiten: 40 IBU
- Bierfarbe: Hellbraun (29 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 4.5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Whirlpoolhopfung bei 80 °C: Würze vor der Hopfengabe 4 auf 80 °C oder leicht darunter abkühlen lassen, damit sich nur die ätherischen Hopfenöle und nicht die Bitterstoffe lösen.
- Braumischung mit Hopfenstopfen² nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 4 L Nachguss
- Grainfather G30: 12 L Hauptguss, 16 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/09

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