

# #09 India Session Ale

50L 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 CO<sub>2</sub> 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 Hopfenstopfen<sup>2</sup> nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

### Malzrohanlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 18 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/09](http://www.braumischung.de/09)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)