

# #12 I.P.A. Motueka

10L 6.9 % vol · obergärig · American IPA



Einmaischen



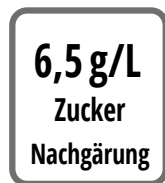
70 min Kochen



10 min Kochen



1 min Kochen



## Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen<sup>2</sup> 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/12](http://www.braumischung.de/12)

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

## ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 16 °P

Bittereinheiten: 63 IBU

Bierfarbe: Gold (11 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C

Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l

Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 4 Wochen

Trinktemperatur: 10 °C