BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#13 Neuengland

50 L

6.5 % vol · obergärig · IPA / New England

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 – Abkühlen – 3 Whirlpool 80°C – ≈19°C – Abkühlen

+ Hefegabe – ≈19°C – Hauptgärung – 4 Hopfenstopfen nach 1-2 Tagen – 5 Hopfenstopfen nach Gärende – 6,5 g/L Zucker Nachgärung

FRUCHTIG ●●●●●

WÜRZIG ●○○○

MALZIG ●●●○

BITTER ●○○○

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 15 °P

Bittereinheiten: 38 IBU

Bierfarbe: Gold (11 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 19-21 °C

Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l

Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 4 Wochen

Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen[2] nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.
- Unsere Tipps findest du in der beiliegenden Anleitung „Brautipps New England IPA“

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/13

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf

braumischung.de