

#16 India Black Ale

50L 6.4 % vol · obergärig · Black IPA



Einmaischen



70 min Kochen



5 min Kochen



Abkühlen



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 15 °P
- Bittereinheiten: 55 IBU
- Bierfarbe: Schwarz (88 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 4,5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 10 °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.

Malzrohnanlagen

- 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/16

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