

ID 40454

Erstellungsdatum 15.3.2022

# MRIYA IPA (10L)

**Autor** splan07 (privat)

**Ausschlagvolumen** 11 l

**Stammwürze** 13.4 °P

**Restextrakt** 2.7 °P

**Alkohol** 5.8 %vol

**Farbe** 9 EBC

**Bittere** 32 IBU (ausgewogen, Ibu:Stw 2.4:1)

**Aroma** 26.3 mg/l (extrem stark)

**Typ** Maische

**Ausbeutefaktor** 70 %

**Hauptguss** 6.9 l

**Nachguss** 7.1 l

## Kommentar

Kopie des Rezepts "MRIYA IPA" von splan07

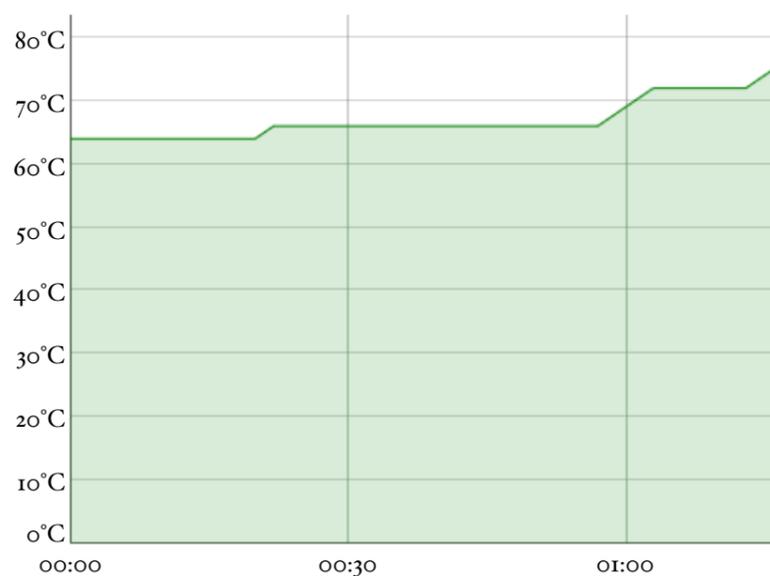
## Schüttung

Name	Menge	Anteil	Farbe
Pilsner Malz	2028 g	88.1 %	4 EBC
Karamellmalz Pils	135 g	5.9 %	4 EBC
Röstmalz Spezial Typ II	3 g	0.1 %	1150 EBC
Sauermalz	135 g	5.9 %	5 EBC

## Maische

### Maischverlauf

- 2301 g Schüttung einmischen mit 6.9 l Wasser von 69.0 °C ergibt 64.0 °C. 20 Minuten Rast.
- auf 66.0 °C aufheizen, 35 Minuten Rast.
- auf 72.0 °C aufheizen, 10 Minuten Rast.
- auf 76.0 °C aufheizen.
- Abmaischen nach Jodprobe.



**Hopfen**

Menge	Name	Form	Alphasäure	Nutzung	Zeit	Bittere
11 g	Citra	Pellets	12.9 %	Kochen	50 min	32 IBU
25 g	Cascade US	Pellets	5.8 %	Whirlpool 80°C	0 min	IBU
25 g	Citra	Pellets	12 %	Stopfen	3 d	IBU
13 g	Cascade US	Pellets	6.7 %	Stopfen	3 d	IBU

**Kochen****Gesamt-Kochzeit** 50 min**Kochvolumen** 12.4 l**Gärung**

Menge	Name	Vergärungsgrad	Temperatur
6 g	Fermentis SafAle US-05	80 %	20 °C

**Karbonisierung****CO<sub>2</sub>-Gehalt** 5 g/l**Karbonisierungsmethode** Zucker: 6.7 g Zucker pro Liter Bier zugeben (insgesamt 73.9 g). Der Alkoholgehalt steigt dadurch um 0.4 %vol.