

ID 40455

Erstellungsdatum 15.3.2022

MRIYA IPA (50L)

Autor splan07 (privat)

Ausschlagvolumen 55 l

Stammwürze 13.9 °P

Restextrakt 2.8 °P

Alkohol 6.1 %vol

Farbe 9 EBC

Bittere 30.3 IBU (ausgewogen, Ibu:Stw 2.2:1)

Aroma 26.1 mg/l (extrem stark)

Typ Maische

Ausbeutefaktor 70 %

Hauptguss 34.5 l

Nachguss 33.6 l

Kommentar

Kopie des Rezepts "MRIYA IPA" von splan07

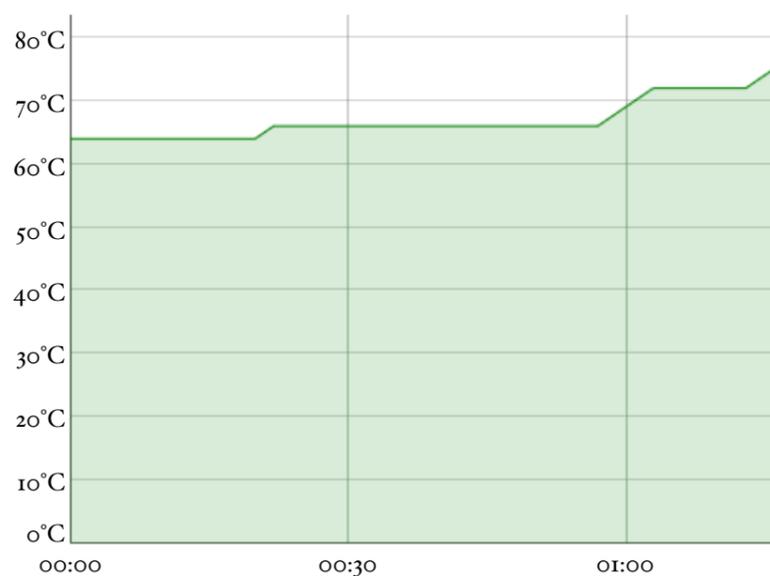
Schüttung

Name	Menge	Anteil	Farbe
Pilsner Malz	10138 g	88.1 %	4 EBC
Karamellmalz Pils	675 g	5.9 %	4 EBC
Röstmalz Spezial Typ II	13 g	0.1 %	1150 EBC
Sauermalz	675 g	5.9 %	5 EBC

Maische

Maischverlauf

- 11501 g Schüttung einmaischen mit 34.5 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
53 g	Citra	Pellets	12.9 %	Kochen	50 min	30.3 IBU
125 g	Cascade US	Pellets	5.8 %	Whirlpool 80°C	0 min	IBU
125 g	Citra	Pellets	12 %	Stopfen	3 d	IBU
63 g	Cascade US	Pellets	6.7 %	Stopfen	3 d	IBU

Kochen**Gesamt-Kochzeit** 50 min**Kochvolumen** 60.1 l**Gärung**

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

Karbonisierung**CO₂-Gehalt** 5 g/l**Karbonisierungsmethode** Zucker: 6.7 g Zucker pro Liter Bier zugeben (insgesamt 370 g). Der Alkoholgehalt steigt dadurch um 0.4 %vol.