

# BRAUREZEPT


## DARK WAVE - BLACK IPA

Black India Pale Ale: ein Widerspruch in sich oder ein faszinierender Bierstil? Unsere "Dark Wave" ist eine Kombination aus zwei Welten, dunkel und röstaromatisch wie ein Porter, aber ordentlich fruchtig gehopft wie ein IPA. Das Black IPA ist eine relativ neue IPA Kreation, erstmals gebraut in den 90er Jahren und seit 2015 als eigener Bierstil der Kategorie Speciality IPA anerkannt.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Farbe: ca. 90 EBC
- Alkohol: ca. 6,6 % Vol.
- Bittere: ca. 65 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 5 Liter
- Fertiges Bier ca. 20 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,6 kg

### ROHSTOFFE

 84% Pale Ale Malz = 4,7kg  
 11% CaraAmber® = 0,6kg  
 5% Carafa® Spezial II = 0,3kg



80g Simcoe, 13,3%α  
 75g Galaxy, 16,2%α



Trockenhefe:  
 1x Lallemand Lalbrew® Bry-97  
 American West Coast Ale  
 Optional Flüssighefe:  
 1x Wyeast #1056 American Ale

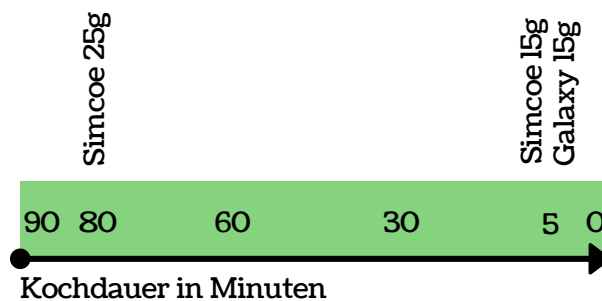
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5min
3. Rast bei 66°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen: 78 °C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90 min

1. Simcoe 25g bei 80 min
2. Simcoe 15g und Galaxy 15g bei 5min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.

### HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren. Am Ende der Hauptgärung 40g Simcoe und 60g Galaxy zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.