

Bo&sons Brut IPA OCEAN MIND - 7.1%

Brut IPA

Autor: bo&sons

Typ: Maischesud

IBU : 29 (Tinseth)
 BU/GU : 0.52
 Farbe : 6 EBC
 Karbonisierung : 5.8 g/L

Stammwürze vor Kochen : 12.6 °P
 Stammwürze : 13.8 °P
 Restextrakt : 0.5 °P

Vergärbare Zutaten (7.42 kg)

6.22 kg - Pilsen Malt 2.5 EBC (83.8%)
 600 g - Corn, Flaked 2.6 EBC (8.1%)
 600 g - Oats, Flaked 2 EBC (8.1%)

Hopfen (183 g)

15 min - 33 g - Polaris - 22% (29 IBU)

Stopfhopfen

5 Tage - 150 g - Polaris - 22%

Sonstige Zutaten

Nachguss - 5 ml - Amylase Enzyme (GA 500)
 Hauptgärung - 5 ml - Amylase Enzyme (GA 500)
 ^ Nach drei Tagen Gärung

Hefe

3 Pckg - Fermentis Safale American US-05

Default

Sudgröße : 30 L
 Kochvolumen : 35.79 L
 Volumen nach Koch.: 32.29 L

Maischwasser : 25.76 L
 Nachgusswasser : 15.72 L
 Kochzeit : 70 min
 Wasser gesamt : 41.48 L

Gesamteffizienz: 72%
 Maische Effizienz: 74.4%

Maischprofil

Maischen

66 °C - 2 min - Einmaische
 66 °C - 60 min - Rast 1
 73 °C - 10 min - Rast 2
 76 °C - 2 min - Abmaischen
 60 °C - 60 min - Abkühlen auf 60°C

Gärprofil

Ale

20 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

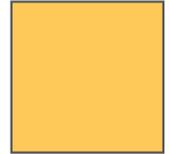
Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



6 EBC

Anmerkungen zum Rezept

1. Nach der 76°C Rast mit Hilfe des Nachgusses und ggf. einen Würzekühler auf 60°C abkühlen, anschließend 5ml Amylase Enzym hinzugeben und 60 minuten rasten.
2. Nach drei Tagen Hauptgärung nochmals 5 ml Amylase Enzym (GA 500) hinzugeben.
3. Sobald der Endvergärungsgrad von nahezu 0°P erreicht ist, kühlt man das Bier auf 0°C herunter, um das Bier mit Hilfe des "Cold Crash" zu klären.
4. Bevor das Bier jetzt in ein Fass oder Flaschen gefüllt wird, kann die Farbe nach belieben mit "Spirulina Blau" eingestellt werden. Hierfür habe ich 0,5l vom Jungbier entnommen und so viel "Spirulina Blau" hinzugegeben bis der Farbton für mich richtig war (Bei mir waren es eine Messerspitze auf 0,5 L).
5. Anschließend wird das Jungbier auf 5,8g/L CO² karbonisiert.