Brauwasser & Maischen

10 l Braumischung : Hauptguss 8,5 l | Nachguss : 5,0 l
20 l Braumischung : Hauptguss 17,0 l | Nachguss : 10,0 l
50 l Braumischung : Hauptguss 42,5 l | Nachguss : 25,0 l

Einmaischen	Rasten	Abmaischen
48°C	1. 45°C für 15 Min. 2. 63°C für 45 Min. 3. 72°C für 25 Min. 4. 78°C für 5 Min.	78°C

Kochen & Hopfengaben

Gesamtkochzeit: 90 Min.

Bezeichnung	Zeit
WIPA#1-1	90 Min.
WIPA#1-2	0 Min.
WIPA#1-3	Hopfenstopfen

Gärung & Reifung

Hefe	Gärtemperatur	Hauptgärung	Kaltreifung
Fermentis WB-06	18-26°C	ca. 5-7 Tage	ca. 4 Wochen

Biertyp:	Weizen IPA
Stammwürze:	14,0%
Alkoholgehalt:	5,7%
Malze:	50,0% Weizen Malz | 45,0% Pale Ale| | 5% Cara Hell
Hopfen:	Herkules, Citra & Amarillo
Bittere:	30 IBU
Farbe:	12 EBC
Gärung:	obergärig
Gärtemperatur	18-26°C
Karbonisierung	5,5 -6,5g/l