

# Robson Ponte

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 24.2 Liter
- Hauptguss: 21.4 Liter
- Nachguss: 18 Liter
- Gesamtbrauwasser: 39.4 Liter

## Schüttung

- **Pale Ale Malz** 5.6kg (92%)
- **Melanoidinmalz** 0.5kg (8%)

**Gesamtschüttung: 6.1 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten
- 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 60 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten
- 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe US-05 (obergärig)

## Kommentar

We love IPA

Je 15g jedes Hopfen nach Flameout (0 IBU?)