

Mandarina IPA

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 13 Liter
- Hauptguss: 15.1 Liter
- Nachguss: 6.9 Liter
- Gesamtbrauwasser: 22 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz (Böhmisch)** 2.7kg (58%)
- **Münchener Malz** 1.4kg (30%)
- **Melanoidinmalz** 0.3kg (7%)
- **Rauchmalz** 0.2kg (5%)

Gesamtschüttung: 4.7 kg

Maischplan

Einmischen bei 50 °C

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 10 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 10 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Nottingham Ale

Kommentar

India Pale Ale mit Mandarina Bavaria
5 Tage Stopfen mit dem Rest der 100g Hopfen ca 30-40g
Code : 2