

Westcoast IPA

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 17.9 Liter
- Nachguss: 15.7 Liter
- Gesamtbrauwasser: 33.6 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3.4kg (58.1%)
- **Münchner Malz** 2kg (35%)
- **Carared®** 0.4kg (6.9%)

Gesamtschüttung: 5.8 kg

Maischplan

Einmischen bei 62 °C

- **Kombirast (66°-69°)** 65 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Kombirast (66°-69°)** 65 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe US-05 (obergärig)

Kommentar

Westcoast India Pale Ale

Gärung bei 15°C

Stopfen 12 Tage als 2 Gaben zeitverzögert.