

Session IPA

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 25 Liter
- Hauptguss: 16.4 Liter
- Nachguss: 18.2 Liter
- Gesamtbrauwasser: 34.6 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3.4kg (88%)
- **Carapils** 0.3kg (7%)
- **Caramüch Typ II** 0.2kg (5%)

Gesamtschüttung: 3.9 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 30 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 60 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 30 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe S-04 (obergärig)

Kommentar

Leichtes Sommer IPA