

# Citra!

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 27 Liter
- Hauptguss: 16.4 Liter
- Nachguss: 25.9 Liter
- Gesamtbrauwasser: 42.3 Liter

## Schüttung

- **Pale Ale Malz** 4kg (86%)
- **Carapils** 0.4kg (8%)
- **BEST Caramel hell** 0.2kg (4%)
- **BEST Caramel Munich I** 0.1kg (2%)

Gesamtschüttung: 4.7 kg

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 37 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 37 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe BRY-97 AMERICAN WEST COAST

## Kommentar

Dry and citraholic Session IPA  
20g Citra, 20g Cascade in den Whirlpool