



BACK2BLACK



BLACK IPA

Die Röstaromen sind deutlich vorhanden, aber nicht so stark ausgeprägt wie bei einem Stout. Der Geschmack bitter, röstig und knackig. Das Profil ist betont hopfig wie man es von einem IPA erwarten darf – eine Hopfenexplosion.

Hopfen: Magnum - wird sehr geschätzt für seine angenehme, neutrale Bittere. Aroma: kräuterig, harzig, Pinie. Simcoe - ist ein hervorragender Hopfen für amerikanische Ales mit harzigem Aroma von Kiefern und intensiven tropischen Noten. Aroma: Grapefruit, Maracuja, Kiefer. Amarillo - Dieser Hopfen besticht durch seine tropischen Aromaöle. Aroma: Orange, Zitrus, blumig. Centennial - Centennial Hopfen ist aufgrund seines blumig, zitrusfruchtigen Aromas sehr beliebt für Pale Ales und IPA. Aroma: blumig, erdig, kräuterig, Zitrus.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	13.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.5 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.8° Plato
☉ EBC: 110	IBU: 108	(ultra)	☉ Hauptguss:	27 Liter
☉ Hopfenaroma:	28.1 mg/l	(extrem)	☉ Nachguss:	4 Liter
☉ Kochvolumen:	27 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	12 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 5.0 kg Pale Ale Malz	☉ 20 gr. Magnum US 12.7%	☉ Fermentis SafAle US-05
☉ 0.2 kg Münchner Malz Typ I	☉ 60 gr. Simcoe 13.3%	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.3 kg Röstmalz Spezial Typ III	☉ 40 gr. Amarillo 7.7%	
	☉ 70 gr. Centennial 10.2%	

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	67°C – 60 min.	5. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	50°C – 10 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	70 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.1° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	11.8° Plato

HOPFENGABEN

☉ 20 gr. Magnum US	Kochen	70 min.
☉ 20 gr. Simcoe	Kochen	50 min.
☉ 20 gr. Amarillo	Kochen	20 min.
☉ 20 gr. Simcoe	Kochen	15 min.
☉ 20 gr. Centennial	Kochen	10 min.
☉ 30 gr. Centennial	WP <80°C	20 min.

HOPFEN STOPFEN

- ☉ je 20 gr. Centennial, Simcoe und Amarillo nach der Hauptgärung für 5 Tage

SONSTIGES

- ☉ Karbonisierung: 3 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	12.9° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	14	Stw. nach HG:	3.6° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	07.06.2020	Alkohol (ABV):	5.0 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	19.06.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		