

Recept IPA 10 liter (ArendsHaas) Brouwbeesten

START SG 1.068 | EIND SG 1.017 | ABV 6.6% | IBU 78 | EBC 27 |

Bierstijl: IPA

Maischtijd: 60 min

Kooktijd: 60 min

Hoeveelheid bier: 10 liter

Brouwzaalrendement: 70%



INGREDIËNTEN RECEPT IPA.

Mout:

3000 Gram Pale Ale mout 3 EBC

350 Gram Caramout 120 EBC

Hop:

20 Gram Nugget hopbellen (13%)

65 Gram Citra hopbellen (12%)

Gist:

Mangrove Jacks Liberty Bell Ale M36 10 gram

Suiker

Kristalsuiker 60 gram

MAISCHEN

Verwarm 8 liter water tot 50-58°C om te kunnen beginnen met [maischen](#).

Gebruik onderstaand schema.

Fase 1 50-58 °C 10 min

Fase 2 61-63 °C 30 min

Fase 3 72-75 °C 20 min

Fase 4 78°C

SPOELEN

Verwarm 7 liter water tot 78°C en spoel dit door de mout om de laatste suikers uit de mout te onttrekken.

KOKEN (60 MINUTEN)

Begin koken – 20 gram Nugget toevoegen

Na 50 minuten – 25 gram Citra toevoegen

KOELEN

Koel de wort zo snel mogelijk af naar 21°C en laat deze in het gistingsvat kletteren.

GISTEN

Voeg het zakje gist toe aan de wort en schud even met het gistingsvat. Zet nu het vat op een donkere plek op kamertemperatuur. Probeer regelmatig een meting uit te voeren met een hydrometer of refractometer om te kijken of het gistingsproces al klaar is. Is er gedurende drie dagen geen activiteit? Dan is het tijd om te bottelen.

DROOGHOPPEN

40 gram Citra hop toevoegen aan het gistingsvat voor gedurende 5 dagen.

BOTTELEN

Is het bier uitgegist? Voeg 6 gram kristalsuiker per liter bier toe. Bottel de flessen en zet ze donker weg. Na twee weken is de IPA klaar om te drinken.