

Black Cascade IPA (#161)

IPA



	Sud	Rezept		
Menge	39.0	40.0	I	Brauanlage
Stammwürze	17.0	16.0	°P	50l
Alkohol	7.7	6.3	%	Braudatum
Bittere	57	57	IBU	03.08.22
Farbe	76	76	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	1.6	5.0	g/l	13.08.22
Sudhausausbeute	78.4	---	%	Reifezeit
Effektive Sudhausausbeute	74.7	70.0	%	4 Wochen
Vergärungsgrad	76	70	%	

Bemerkung

http://www.uelus-homebrew.ch/rezepte-braumeister/uhb_black_cascade_ipa.html

Hauptgärung war nach 3 Tagen fertig. Wetter war heiss und bei 20 C im Gärkühler vergärt.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz (BestMalz)	4	81.5	7.94
Münchener Malz 1 (Münchener Malz Typ I)	15	12.3	1.20
Caraffa 3 (Röstmalz Spezial Typ I)	900	4.1	0.40
Weizenröstmalz (Weizen-Röstmalz)	100	2.1	0.20
CaraMünc 3 Karamellmalz dunkel Typ III	150	2.1	0.20
Gesamtschüttung			9.74



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Northern Brewer	Kochen	11.0	70	24.8
Citra	Kochen	12.1	60	20.1
Amarillo	Kochen	8.8	25	20.3
Citra	Kochen	12.1	20	20.4
Cascade USA	Kochen	5.0	15	20.7
Cascade USA	Kochen	5.0	0	20.9

	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]
Cascade USA	4	9	25.00
Amarillo	4	9	45.00
Citra	4	9	20.00



	Menge [l]
Hauptguss	30.00
Nachguss	21.68
Gesamtmenge	51.68



	Zugabe nach [Tage]	Menge
LalBrew Nottingham Ale		2

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	67	5
Maltoserast (1. Verzuckerung)	67	70
Zwischenrast	78	10
Abmaischen	78	5

