

Staffelsteiner IPA

13,7°P | 6,3% Alkohol | 36 IBU

Unser naturtrübes Einsteiger-IPA ist mit nur 36 IBU gut geeignet für alle, die sich langsam an diesen Bierstil herantasten wollen. Der Geruch erinnert an Zitrusfrüchte & Honig. Der Antrunk ist süßlich weich mit einer leicht steigenden Herbe. Im Abgang entfalten sich die Hopfenaromen von Ariana, Hallertauer Magnum, Perle und Cascade. Es passt aufgrund seiner dezenten Herbe gut zu gehaltvollen Speisen wie Burger und Pommes.

Schüttung:

0,48 kg Karamellmalz (Farbe/EBC ca. 200)

6,41 kg Pale Ale Malz

Hauptguss: 25 l

Nachguss: 15 l

Maischen:

Einmaischen bei 63°C (10 Minuten)

Komibrast bei 67°C (60 Minuten)

Verzuckerung bei 71°C (10 Minuten)

Abmaischen bei 78°C (5 Minuten)

Hopfen:

11,0 g Hallertauer Magnum (13% Alpha; 60 Min. Kochzeit)

7,3 g Ariana (10% Alpha; 60 Min. Kochzeit)

15,9 g Hallertauer Perle (6,7% Alpha; 30 Min. Kochzeit)

25,9 g Cascade US (6,7% Alpha; 10 Min. Kochzeit)

21,4 g Cascade US (6,7% Alpha; 0 Min. Kochzeit)

Hefe:

US-05 (11g)