

Black IPA



Das Black IPA ist ein kleines Überraschungspaket, denn es stehen sowohl der Hopfen als auch das Malz im Vordergrund.

Stopfaromen meets Röstaromen und starke Bittere. Perfekt für einen kalten Abend am Kamin. Auch lauwarm keine geschmacklichen Einbußen. Lange Lagerung tut dem Bier gut. Das Black IPA ist ein dunkelbraunes, fast schon schwarzes Bier mit einer cremefarbenen, feinporigen Schaumkrone. Schon beim ersten Riechen steigt ein angenehmes Hopfenaroma mit fruchtigen Noten von Citrus, Grapefruit, Mango, dezenten beerigen Nuancen und leichten Piniennoten in die Nase.

Kennzahlen & Zielwerte

Biertyp:	Black IPA
Stammwürze:	17,0%
Alkoholgehalt:	7,0%
Malze:	Pilsener Malz, Münchner & Röstmalze
Hopfen:	Herkules, Citra, Amarilo & Casacde
Bittere:	80 IBU
Farbe:	80 EBC
Gärung:	obergärig
Gärtemperatur	18-25°C
Karbonisierung	5- 5,5g/l



Brauwasser & Maischen

10 l Braumischung : Hauptguss 8 l | Nachguss : 7 l
20 l Braumischung : Hauptguss 16,0 l | Nachguss: 14,0 l

Einmaischen
70°C

Rasten
1.67°C für 75 Min.

Abmaischen
78°C



Kochen & Hopfengaben

Gesamtkochzeit: 80 Min.

Bezeichnung	Hopfengabe	Zeit
BIPA-Hopfen Nr. 1	Vorderwürze	70 Min.
BIPA-Hopfen Nr. 2	Aromagabe	25 Min.
BIPA-Hopfen Nr. 3	2. Aromagabe	15 Min.
BIPA-Hopfen Nr. 4	Whirlpool	0 Min.
BIPA-Hopfen Nr. 5	Hopfenstopfen	Nach der HG



Gärung & Reifung

Hefe
Nottingham

Gärtemperatur
18-25°C

Hauptgärung
ca. 5-7 Tage

Kaltreifung
ca. 4-6 Wochen