

2.21 Black NEIPA V2

- 1600g Pale Ale Malz
- 1500g Münchner Malz
- 800g Weizenmalz
- 400g Wiener Malz
- 500g Haferflocken
- 100g Carafa I
- 200g Chocolate Malt
- 100g Carafa III
- 65g Cascade
- 70g Ekuanot
- 20g Galaxy
- 2x Mangrove Jacks M44 US West Coast Hefe 10g

Beschreibung	Werte
Stammw. nach Gärung:	
Stammw. Ende Brauen:	
Vol. Kochende:	
Nachisom.zeit:	
Temp. nach Nachisom.:	
Sudhausausbeute:	
EBC:	
IBU:	
ABV:	
Vol. vor Kochbeg.:	
Stammw. vor Kochb.:	

Beginn mit 23L

Einmaischen bei 55°C

1. Rast: 60min bei 67°C

Abmaischen bei 78°C

Kochzeit 70min

Bei 90°C und darunter Whirlpool für 10min mit:

25g Cascade

45g Ekuanot

Nach 24h stopfen mit 25g Ekuanot, 20g Galaxy

Nach 5 Tagen stopfen mit 40g Cascade