



Steckbrief Wernis Braumeister NEIPA (New England Indian Pale Ale)

Dieser Bierstil, wie der Name unschwer vermuten lässt, kommt von der Ostküste der USA. Manchmal heißen NEIPAs, also New England IPAs, auch North East IPA, East Coast IPA oder Vermont IPA. Manche nennen sie aber auch Hazy IPA oder Milkshake Beers, da sie in der Regel nicht filtriert und daher trüb sind.

Wernis NEIPA ist angelehnt an die australisch abgeänderte Form mit Weizenmalz und Hafer. Ein Teil des Hopfens wird beim Würzekochen zugegeben, der Hauptteil wird kalt bei der Gärung (Kalthopfung) gegeben, dies mit ausschliesslich fruchtigen Hopfensorten.

<i>Malz:</i>	<i>Pale-Malz, helles Weizenmalz, Hafer</i>
<i>Hopfen:</i>	<i>Citra, Mosaik und Hallertauer Perle</i>
<i>Hefe:</i>	<i>Obergärig, Kölsch-Hefe</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>4-6 Wochen bei 0.0°C</i>
<i>Unfiltriert:</i>	<i>Bier kann trüb sein und Bodensatz aufweisen</i>
<i>Haltbarkeit:</i>	<i>6 Monate</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>5.2 - 5.4 Vol.%</i>
<i>Stammwürze:</i>	<i>12.50 % Stammwürze / °Plato</i>
<i>IBU: Bittereinheiten</i>	<i>Ca. 45 - 55 IBU</i>
<i>EBC: Bierfarbe</i>	<i>12 -15 EBC</i>
<i>Beschreibung:</i>	<i>Intensives Geschmackserlebnis mit fruchtiger Hopfennote</i>

Ich garantiere für die Einzigartigkeit sowie handwerkliche Herstellung meiner Biere.

Euer Braumeister Werner Menet

