

BRAUREZEPT

BRAUPAKET - PALE ALE

Mildes angenehm herbes Pale Ale mit dem berühmten Cascade Hopfen, angelehnt an das Rezept vom Sierra Nevada Pale Ale. Wer es noch hopfiger möchte kann zusätzlich noch Hopfenstopfen!

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

ROHSTOFFE



96% Pale Ale Malz = 4,8kg
4% Kara Malz Dunkel = 0,2kg



1kg Magnum, 12,7% α
50g Cascade, 5,5% α
Hopfenmenge kann leicht variieren,
aufgrund wechselnder Alphawerte!

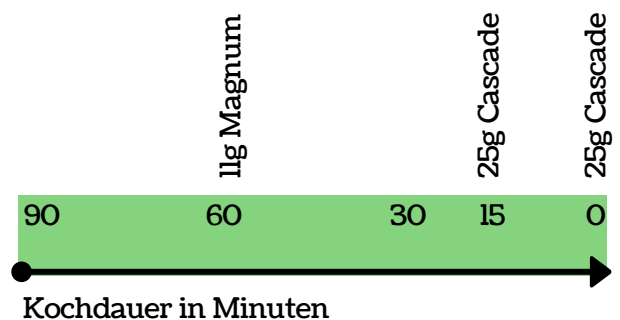
Trockenhefe:
1x Fermentis Safale US-05

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Magnum 1kg bei 60 min
 2. Cascade 25g bei 15 min
 3. Cascade 25g bei 0 min (bei Kochende zugeben und 10min ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.
Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.