

Rezept: Extra Special Bitter

(angelehnt an: https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=1320&inhaltmitte=rezept&suche_sorte=Bitter)

für 30 Liter bei ca. 65 % Sudhausausbeute, Stammwürze: 13,5 %, 40 IBU, 35 EBC

Alkohol: 5,6% (+0,3% durch Flaschengärung)

Hauptguss: 27 Liter (Freiburger Wasser aus dem Versorgungsbereich 4:

<https://wasser.badenovanetze.de/downloads/wasserversorgung/freiburg/trinkwasseranalyse-freiburg.pdf>

15 Liter davon wurden abgekocht, 5ml Milchsäure und 4g CaSO₄ und 2g NaCl)

Nachguss: ca. 14 Liter (bis Pfanne voll 😊)

Malze:

1kg Maris Otter

5,5 kg Halcyon Pale Ale (besser die ganzen 6,5 kg Maris Otter)

0,6kg Cara Crystal (120 EBC)

100 g Biscuit Malt

50 g Caraaroma

30 g Carafa Spezial I

Einmaischen bei 67° C und Rast bei 67° C für 60 min

Abmaischen bei 78° C

Kochzeit 60 min

20g Magnum 60 min (nach Würzebruch)

4g Irish moss und 2g yeast nutrient 15min

40g East Kent Goldings 10min

30g East Kent Goldings 5min

30g Bramling Cross in den Coldpool (Whirlpool bei 80°C inclusive 20 min Hopstand)

15g Styrian Goldings in den Coldpool (Whirlpool bei 80°C inclusive 20 min Hopstand)

18g Fuggles in den Coldpool (Whirlpool bei 80°C inclusive 20 min Hopstand)

Runterkühlen auf 20° C,

Anstellen mit 11g London ESB (zuvor rehydrieren bei 30° C)

Kalthopfen für 2 Tage mit 40g Bramling Cross und 20g Fuggles

Karbonisierung: 4g/Liter