

Malzmischung „Pale Ale“

Art.Nr. HU-1003

Inhalt:

- Pale Ale Malz, Sauermalz, Caramalz hell
- East Kent Goldings Pellets
- Magnum Pellets
- Trockenhefe Fermentis Safale S-04

Brauwasser:

- Hauptguss = 22 Liter
- Nachguss = ca. 21 Liter

Hinweis für Brauanlagen:

Bitte beachten Sie die Hinweise des Herstellers bzgl. der Wassermenge und des Maischvorgangs. Ggf. müssen Sie von diesem Rezept abweichen.

Maischen:

Hauptguss auf ca. 61°C aufheizen und dann einmaischen und 10 Minuten rasten.

Aufheizen auf 62°C 45 Minuten rasten

Aufheizen auf 71°C 30 Minuten rasten

Abmaischen bei 78°C

Würzekochen:

Die Würze sollte 90 Minuten kochen.

Hopfengabe:

- 50% East Kent Goldings zur Vorderwürze
- 100% Magnum 70 Minuten kochen
- 50% East Kent Golding 5 Minuten kochen

Die Stammwürze sollte ca. 15 °P betragen. Ergibt ca. 30 Liter.

Hefegabe:

Die Hinweise zum Anstellen der Hefe entnehmen Sie bitte der beiliegenden Hefeanleitung.