

Freibier (#65) Pale Ale



	Sud	Rezept			
Menge	47,9	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,8	13,4	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,8	5,6	%	Braudatum	17.05.21
Bittere	41	40	IBU	Abfülldatum	30.05.21
Farbe	21	21	EBC	Reifezeit	3 Wochen
CO ₂ -Gehalt	2,5	5,1	g/l		
Restalkalität	2,94	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	66,4	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	62,6	61,8	%		
Vergärungsgrad	77	76	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: flaschenpost

Datum: 20.04.2016

Sorte: Pale Ale

rötliches American Ale mit tollem, intensiven Hopfenaroma in Richtung Cassies

Gestopft wurde für 3 Tage. Ich habe das Wasser nicht aufbereitet, es befindet sich aber am oberen Ende der Kategorie "weich". War meiner Meinung nach am besten nach 3 Wochen Lagerung. Hat für begeisterte Reaktionen gesorgt :)



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz #523098	7	89,6	11,05
Cara Münch I #546211	90	8,3	1,03
CARAPILS® #533489	5	3,2	0,40
Gesamtschüttung			12,34



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Cascade Bio CH #533489	Kochen	6,5	60	44,0
Cascade #541848	Kochen	5,8	10	29,0
Cascade #541848	Kochen	5,8	5	20,0
Galaxy #556057	Kochen	16,3	5	31,0
Cascade #541848	Kochen	5,8	0	30,6
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Galaxy #556057	9		90,00	



	Menge [l]
Hauptguss	44,44
Nachguss	27,86
Gesamtmenge	72,30



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #530733		3

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmischen	54	2
1. Rast	67	70
Abmischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.0 / 31.5.2021