

Mundl 3 (#111) Pale Ale Brown



	Sud	Rezept			
Menge	50,0	52,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,2	12,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,3	4,9	%	Braudatum	18.09.22
Bittere	25	24	IBU	Abfülldatum	28.09.22
Farbe	13	13	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	8,49	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	64,6	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	58,7	60,0	%		
Vergärungsgrad	80	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: hyper472

Datum: 01.02.2017

Sorte: Pale Ale

Erntehefe Notti 18 Grad

helles erfrischendes Ale mit deutlicher Citrusnote

Mein bisher einfachstes Rezept führte zu einem meiner besten Biere. Ursprünglich wollte ich mit dem SMasH-Rezept nur die Zutaten kennenlernen, aber das hier wird genau so wieder gebraut.

Das gleiche Rezept, nur mit Spalter Select statt Citra, führte zu einem völlig anderen, ebenfalls sehr leckeren Bier.

Das Wasser habe ich mit Milchsäure auf 3°DH getrimmt (alle Berechnungen nach KBH).

Das Bier kommt sehr gut an und ist sehr einfach zu brauen. Das Rezept eignet sich gut, um darauf aufbauend individuelle Ergänzungen / Änderungen vorzunehmen. Letztlich kann man so zahlreiche Hopfen und Basismalze kombinieren. Bitte etwas vorsichtig sein mit dem Citra, mehr als auf 25 IBU würde ich mit dem nicht machen, er wird dann etwas eigen.

Fragen dazu gerne hier oder im Forum.

Grüße,
Henning



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Wiener Malz #571659	9	69,4	7,57
Wiener Malz #591510	9	30,6	3,33
Gesamtschüttung			10,90



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #591510	Vorderwürze	13,1	75	16,6
Citra #581614	Kochen	13,1	15	22,1
Citra #581614	Kochen	13,1	0	7,9



	Menge [l]
Hauptguss	46,88
Nachguss	20,96
Gesamtmenge	67,84



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #571659	3

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	62	40
2. Rast	72	20
Abmaischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.4.0 / 28.9.2022