

# HOWI Sommerfee (#127) Pale Ale Brown



	Sud	Rezept		
Menge	48,0	52,0	l	Brauanlage
Stammwürze	12,8	12,0	°P	Grainfather G70
Bittere	16	15	IBU	Wasserprofil
Farbe	13	13	EBC	Braudatum
Alkohol	5,9	4,9	%	Abfülldatum
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	5,0	g/l	Reifezeit
Restalkalität	8,51	3,00	°dH	
Sudhausausbeute	65,7	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	59,7	58,0	%	
Vergärungsgrad	85	75	%	

## Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

<b>Autor: </b> hyper472

<b>Datum: </b> 01.02.2017

<b>Sorte: </b> Pale Ale

Erntehefe Notti 18 Grad

helles erfrischendes Ale mit deutlicher Citrusnote und Himbeeren und Holunder in der NG.



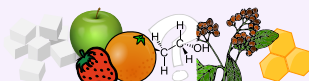
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Wiener Malz #591510	9	100,0	11,28
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>11,28</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #591510	Vorderwürze	13,1	75	10,4
Citra #591510	Kochen	13,1	15	13,8
Citra #591510	beim Ausschlagen	13,1		4,9



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #571659		3



	Zeitpunkt	Menge
Himbeeren	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e), für 2 Tag(e)	3,00 kg
Irish Moos #590884	Kochen, 15 min	10,00 g
Holunderblüten	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e), für 2 Tag(e)	1,00 kg

## Maischplan

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