

# BRAUREZEPT

## BRAUPAKET - PALE ALE

Mildes angenehm herbes Pale Ale mit dem berühmten Cascade Hopfen, angelehnt an das Rezept vom Sierra Nevada Pale Ale. Wer es noch hopfiger möchte kann zusätzlich noch Hopfenstopfen!

### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

### ROHSTOFFE



96% Pale Ale Malz = 4,8kg  
4% Kara Malz Dunkel = 0,2kg



11g Magnum, 13%α  
36g Cascade, 7,5%α

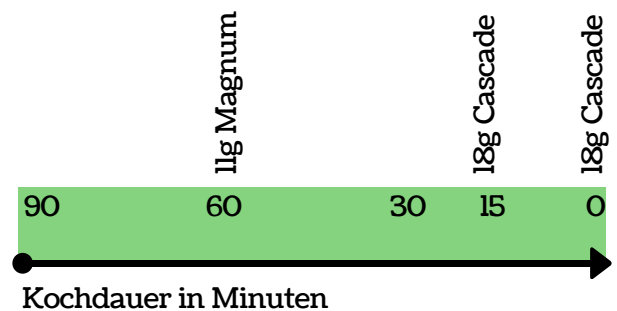
Trockenhefe:  
1x Fermentis Safale US-05

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

### HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Magnum 11g bei 60 min
  2. Cascade 18g bei 15 min
  3. Cascade 18g bei 0 min (bei Kochende zugeben und 10min ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.  
Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.  
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.