

BRAUREZEPT BIERBRAUSET - PALE ALE

Ein mildes angenehmes herbes Pale Ale mit dem berühmten Cascade Hopfen, angelehnt an das Rezept vom Sierra Nevada Pale Ale. Dieses Pale Ale Rezept bietet einen einfachen Einstieg in die Welt des Brauens für einen 5L Sud im Kochtopf mit unserem Bierbrauset. Viel Spaß beim Brauen und Prost!

BRAUREZEPT FÜR 5L MAISCHEBRAUEN

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.
- Hauptguss 5,0L
- Nachguss 2,5L
- ca. 4-5L fertiges Bier
- Gärtemperatur 17-22 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 1,3 kg

ROHSTOFFE



100% Pale Ale Malz = 1,3kg



15g Cascade Hopfen



Trockenhefe:
1x Fermentis Safale US-05

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 70°C Wassertemperatur
2. Rast bei 66°C für 60 min
3. Abmaischen bei 78°C für 1 min

Info: Die Temperatur fällt beim Einmaischen aufgrund der geringeren Malztemperatur leicht ab, danach bei ca. 66°C für 1 Stunde halten.

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Sobald der Kochbeginn erreicht ist, werden 1/3 des Cascade Hopfen (ca. 5g) zugegeben.
2. Die restlichen 2/3 Cascade Hopfen (ca. 10g) werden 5 min vor Kochende zugegeben.

5g Cascade

10g Cascade

60

30

5

0

Kochdauer in Minuten

GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe bei einer empfohlenen Gärtemperatur zwischen 17-22°C auf die Würze streuen. Nach circa 1 Woche, wenn eindeutig keine Gäraktivität mehr erkennbar ist, kann in Flaschen abgefüllt werden.