

BRAUREZEPT

HAZY DAYS - JUICY PALE ALE

Mit einem tropisch-fruchtigen Aroma durch Citra und Azacca, einem cremigen Mundgefühl durch Haferflocken und einer strahlend sattgelben Farbe ist unser Juicy Pale Ale das ideale Bier für die ersten richtig warmen Tage im Jahr. Die im Rezept verwendete 30-minütige Whirlpool-Hopfung bei 80 °C ("Hopstand") gibt dem Pale Ale noch den letzten Schliff für ein perfekt-fruchtiges Trinkerlebnis.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,6% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 19-21 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 11,80 kg

ROHSTOFFE

 78% Pilsner Malz = 9,20kg
10% CaraPils® = 1,20kg
12% Haferflocken = 1,40kg



140g Citra (USA), 12,0%α
200g Azacca (USA), 13,1%α



Trockenhefe:
2x Lallemand Verdant IPA Ale
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

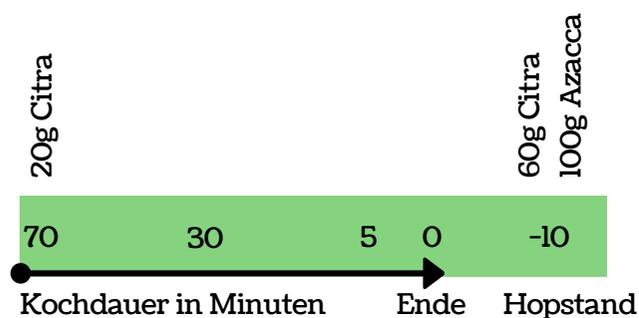
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68 °C
2. Kombirast bei 68 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Citra 20g bei 70 min (Kochbeginn)
2. Hopstand: Citra 60g und Azacca 100g bei -10min (10min nach Kochende zugeben und 30min. ziehen lassen bei <80 °C bzw. während Würzekühlung)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
Empfohlene Gärtemperatur 19-21 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren.
Citra 60g und Azacca 100g am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.