

# 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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,6% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 19-21 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,80 kg

### ROHSTOFFE

 78% Pilsner Malz = 4,50kg  
10% CaraPils® = 0,60kg  
12% Haferflocken = 0,70kg

 70g Citra(USA), 12,0%α  
100g Azacca (USA), 13,1%α



Trockenhefe:  
1x Lallemand Verdant IPA Ale  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1318 London Ale III

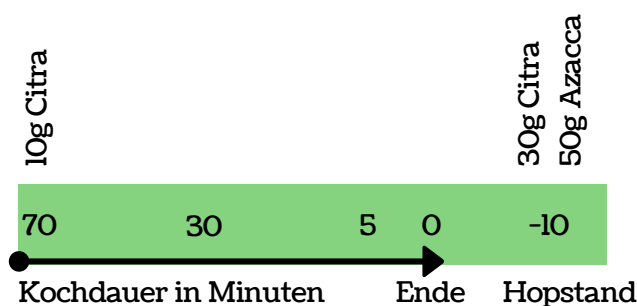
### MAISCHPLAN

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 10g bei 70 min (Kochbeginn)
2. Hopstand: Citra 30g und Azacca 50g 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 30g und Azacca 50g am Ende der Hauptgärung zugeben.  
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.