

BRAUREZEPT



PRINCE CHARLES - ENGLISH MILD

Für Bierliebhaber gibt es nicht viel schöneres, als in einem britischen Pub zu sitzen und ein, zwei oder fünf Ales zu trinken. Mit unserem English Mild Rezept "Prince Charles" holst du dir die Pub-Atmosphäre nach Hause! Unser britisches Session Ale zeigt sich leicht malzbetont mit dezenten Noten von Toffee, Kaffee und Schokolade und bleibt dank seines stillet niedrigem Alkoholgehalts von unter 4% immer erfrischend. Cheers!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 9,5° Plato
- Farbe: 27 EBC
- Alkohol: ca. 3,5 % Vol.
- Bittere: ca. 16 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamtschüttung 4,2kg

ROHSTOFFE

-  93% Maris Otter Malz = 3,9kg
- 5% Karamell Malz Dunkel = 0,2kg
- 2% Pale Chocolate Malt = 0,1kg
-  17g First Gold, 8,2%α



- Trockenhefe:
- 1x Lallemand Windsor Ale
- Optional Flüssighefe:
- 1x Wyeast #1084 Irish Ale

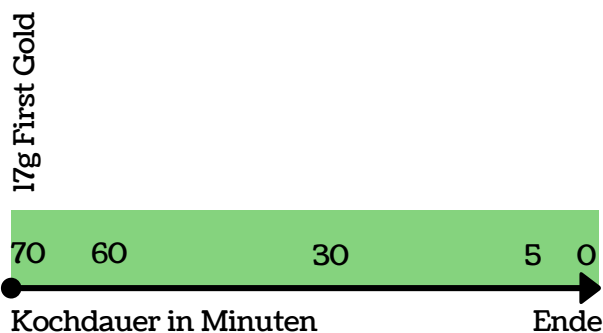
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. First Gold 17g für 70 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.