

# BRAUPAKET

## 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.


### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,6 % Vol.

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	21 Liter	20 Liter
Nachguss:	7 Liter	11 Liter	12 Liter
Fertiges Bier ca.:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

### ROHSTOFFE

-  78% Pilsner Malz = 4,2kg
- 12% Haferflocken = 0,6kg
- 10% CaraPils® = 0,5kg

-  60g Citra
- 100g Azacca

-  1x Lallemand Verdant IPA

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

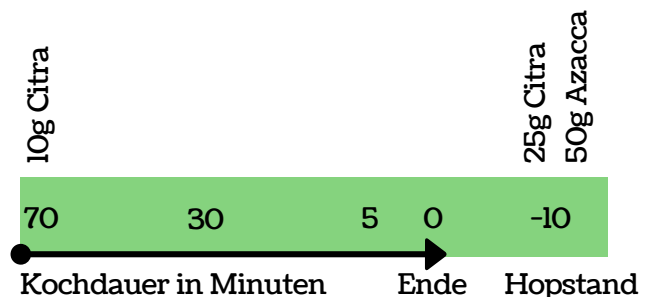
### MAISCHPLAN

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

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Citra 10g bei 70 min (Kochbeginn)
2. Hopstand Citra 25g und Azacca 50g bei -10min (10min nach Kochende zugeben und 30min ziehen lassen bzw. bei <80 °C bzw. während Würzekühlung)



### GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C. Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. Citra 25g und Azacca 50g am Ende der Hauptgärung zugeben.

Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.