

BRAUREZEPT


RUSTY RIVER - AMERICAN AMBER ALE


Bei unserem "Rusty River" handelt es sich um ein bernsteinfarbenes Ale mit angenehm malzigem Charakter. Im Gegensatz zu englischen Ales kennzeichnet diese amerikanische Variante dank der Hopfensorten Sultana und Columbus eine leicht harzige und fruchtige Hopfigkeit, die für ein perfekt balanciertes Trinkvergnügen sorgt.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 13,2° Plato
- Farbe: 23 EBC
- Alkohol: ca. 5,8% Vol.
- Bittere: ca. 32 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-21°C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,5kg

ROHSTOFFE

 68% Pale Ale Malz = 3,40kg
25% Münchner Malz = 1,3kg
7% CaraAmber = 0,37kg

 35g Columbus, 15,0%α
40g Sultana, 13,8%α



Trockenhefe:
1x Fermentis SafAle US-05
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

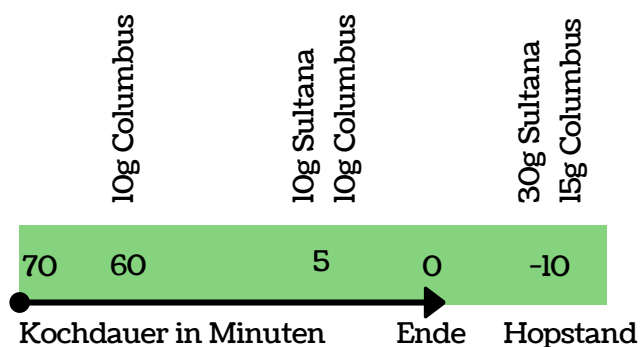
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 66°C
2. Kombirast bei 66°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen bei 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Columbus 10g bei 60 min
2. Sultana 10g und Columbus 10g bei 5 min
3. Hopstand: Sultana 30g und Columbus 15g bei -10min (10min nach Kochende bei <80 °C bzw. während Würzekühlung zugeben und 20min ziehen lassen)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-21°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.