

BRAUPAKET POOLPARTY - CREAM ALE

Bei unserem "Poolparty"- Cream Ale handelt es sich um einen typisch amerikanischen Bierstil. Leicht trinkbar und erfrischend haben Cream Ales geschmacklich mehr Charakter als klassische amerikanische Lagerbiere. Der Maisflocken-Anteil bringt eine leicht-süßliche Nuance ins Bier, während die Verwendung von Lotus-Hopfen für frische Noten von Orange sorgt.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 11,7° Plato
- Bittere: ca. 19 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.

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

ROHSTOFFE



80% Pilsner Malz = 3,9kg
20% Maisflocken = 0,9kg



20g Lotus



1x Fermentis SafAle
K-97

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 65 °C
2. Kombirast bei 65 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Lotus 5g bei 60 min
2. Lotus 15g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 16-18°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.