

BRAUREZEPT

LONDON CALLING - BRITISH BROWN ALE

Das Brown Ale ist ein typischer Vertreter der britischen Bierkultur. Das dunkel bernsteinfarbene Ale zeigt geschmacklich malzig-karamellige Noten, die wunderbar mit dem Aroma der englischen Hefe im Einklang stehen. Der für britische Biere klassisch niedrige Alkoholgehalt lädt zudem auch immer wieder zum Nachschenken ein und sorgt für unbeschwertem Trinkgenuss.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Farbe: 35 EBC
- Alkohol: ca. 4,6 % Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamtschüttung 5,2kg

ROHSTOFFE



82% Maris Otter Malz = 4,3kg
 8% CaraPils = 0,4kg
 7% Karamell Malz dunkel = 0,35kg
 3% Brown Malt = 0,15kg



65g
 Fuggles, 4,6%α



Trockenhefe:
 1x Lallemund London English Ale
 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1318 London Ale III

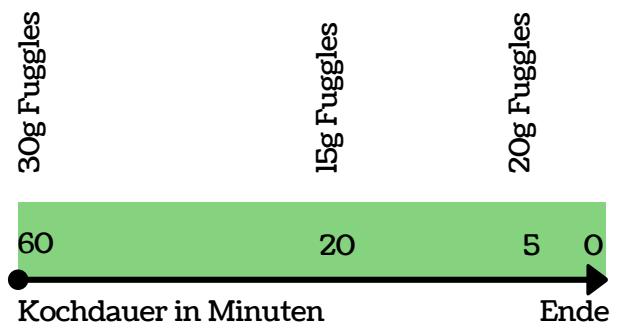
MAISCHPLAN

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 60min

1. Fuggles 30g für 60 min
2. Fuggles 15g für 20 min
3. Fuggles 20g für 5 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.