BRAUREZEPT

GOLDEN GOAL - GOLDEN SUMMER ALE

Golden Ales wie unser Golden Goal kommen ursprünglich aus Großbritannien und sind helle, leichte gehopfte Biere mit moderater Bittere. Durch die hohe Trinkbarkeit passen Golden Ales besonders gut in die warme Jahreszeit und eignen sich hervorragend als Trinkbegleitung zu jedem Fußballspiel.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,8° Plato
- Farbe: 10 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5% Vol.
- Bittere: ca. 26 IBU

- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

- Gärtemperatur 17-22°C
- Reifezeit 3-4 Wochen
- Gesamtschüttung 10,8kg

ROHSTOFFE

90% Maris Otter = 9,7kg
10% Weizen Malz = 1,1kg

2lg El Dorado, 12,8%α
42g Idaho 7, 12,1%α

Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle US-05

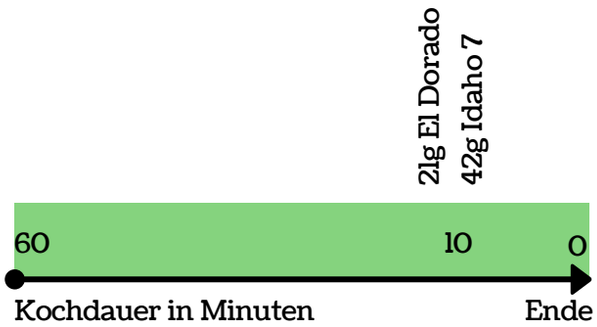
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. El Dorado 21g & Idaho7 42g bei 10min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 17-22°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.

mash camp .SHOP