

BRAUPAKET

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.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 11,8° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5% Vol.
- Bittere: ca. 26 IBU
- Gärtemperatur 17-22 °C
- Reifezeit 3-4 Wochen
- Malzmenge 4,9kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	25 Liter	18 Liter	20 Liter
Nachguss:	7 Liter	14 Liter	12 Liter
Fertiges Bier ca.:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

 90% Maris Otter = 4,4kg
10% Weizen Malz = 0,5kg

 10g El Dorado, 13,1%α
20g Idaho 7, 12,8%α

 1x
Lallemand LalBrew®
House Ale

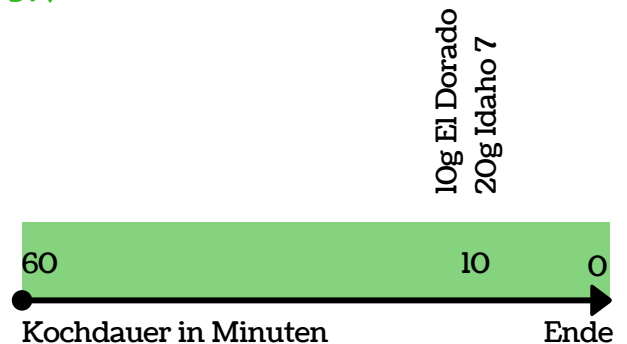
MAISCHPLAN

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 10g & Idaho7 20g bei 10min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen.

Empfohlene Gärtemperatur 17-22°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.