

BRAUREZEPT

MOONRAKER - BRITISH STRONG ALE

Unser MashCamp Rezept Moonraker ist ein kräftiges British Strong Ale mit angenehm malzigem Charakter. Karamellige und leicht nussige Noten sowie dunkle Trockenfruchtaromen sorgen für einen runden und vielschichtigen Geschmack, während eine angenehme Bittere das Bier abrundet – genau richtig für die kühlere Jahreszeit.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 14,3° Plato
- Farbe: 42 EBC
- Alkohol: ca. 6,0% Vol.
- Bittere: ca. 40 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 44 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4-7 Wochen
- Gesamtschüttung 11,4kg

ROHSTOFFE



80% Maris Otter = 9,0kg
10% CARARED® = 1,2kg
10% CARAAROMA® = 1,2kg



60g First Gold 9,2%α
60g East Kent Golding
6,7%α



Trockenhefe:
4x WHC Lab British Pub Ale:
English House
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

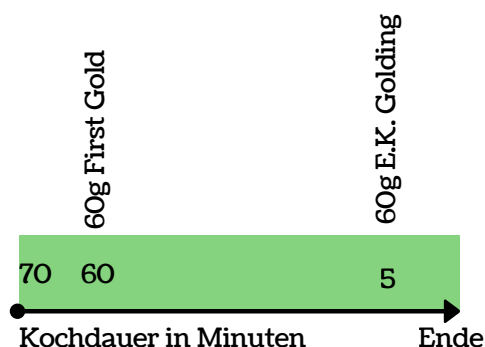
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. First Gold 60g für 60 min
2. East Kent Golding 60g für 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe direkt aufstreuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.