

Pale Ale #4

Menge	25	Liter
Stammwürze	13	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	16.4	EBC
CO2 Gehalt	5.3	g/Liter
Brauanlage	47L	Topf



Pale Ale Malz	2.475	kg	39.8	%	7.5	EBC
Pilsener Malz	1.909	kg	30.7	%	3	EBC
Münchener Malz	1.773	kg	28.5	%	25	EBC
Sauermais	0.062	kg	1	%	4	EBC
Gesamt	6.22	kg				



VWH Hallertau Cascade (Pellets)	5,8 % Alpha	19.51	g	90	min
Magnum ca. 14,1% Alpha (Pellets)	14,1 % Alpha	6.18	g	70	min
Crystal (Pellets)	3,7 % Alpha	21.88	g	5	min



Hauptguss	25.5	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	9.22	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	34.72	Liter



Safale US-05, obergärige Trockenhefe
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

Ursprünglich das Rezept Pale Ale #1

Maischen

Einmaischen:	25.5	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 73 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	9.22 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
	Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	19.51 g Hallertau Cascade Hopfen vorlegen Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.18 g Magnum ca. 14,1% Alpha Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 65 min 21.88 g Crystal Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe untermischen. Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)