

#01 Pale Ale Singlehop

10L 5.5 % vol · obergärig · American Pale Ale



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 13 °P
- Bittereinheiten: 35 IBU
- Bierfarbe: Gold (11 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 6 °C

Malzrohnanlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9,5 L Hauptguss, 6 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/01

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf braumischung.de