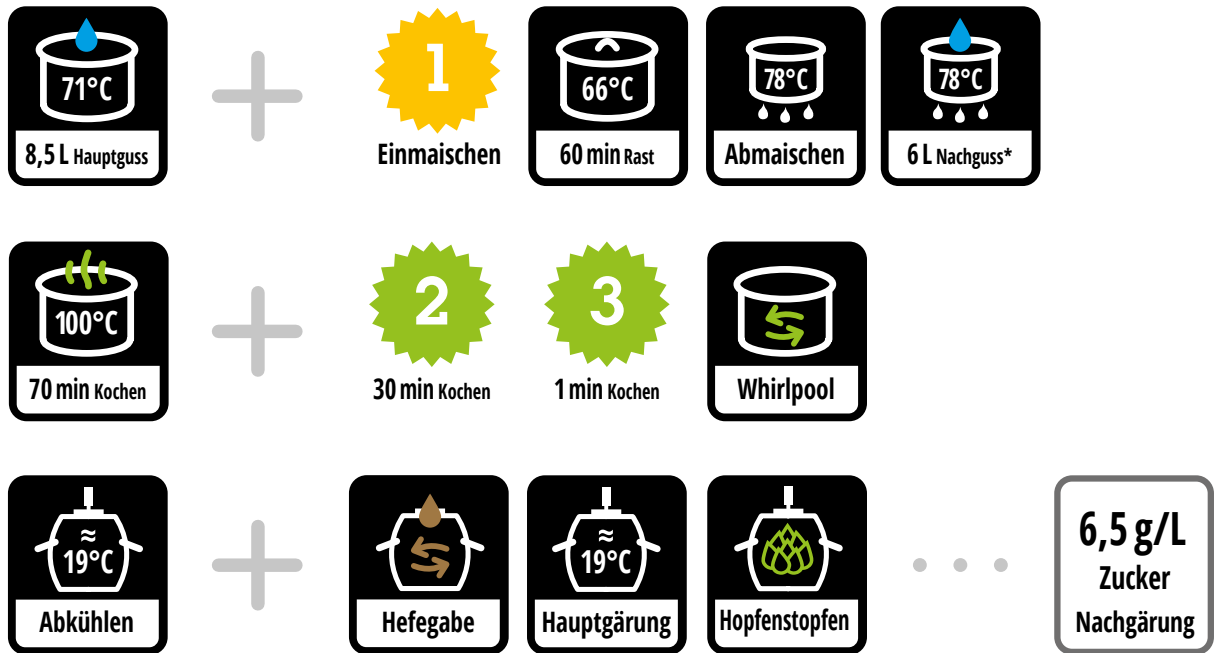


#04 Hallertauer Pale Ale

10L 6 % vol · obergärig · Pale Ale



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 14 °P
- Bittereinheiten: 45 IBU
- Bierfarbe: Gold (10 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 6 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen² nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohranlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2,5 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 10 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!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/04

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