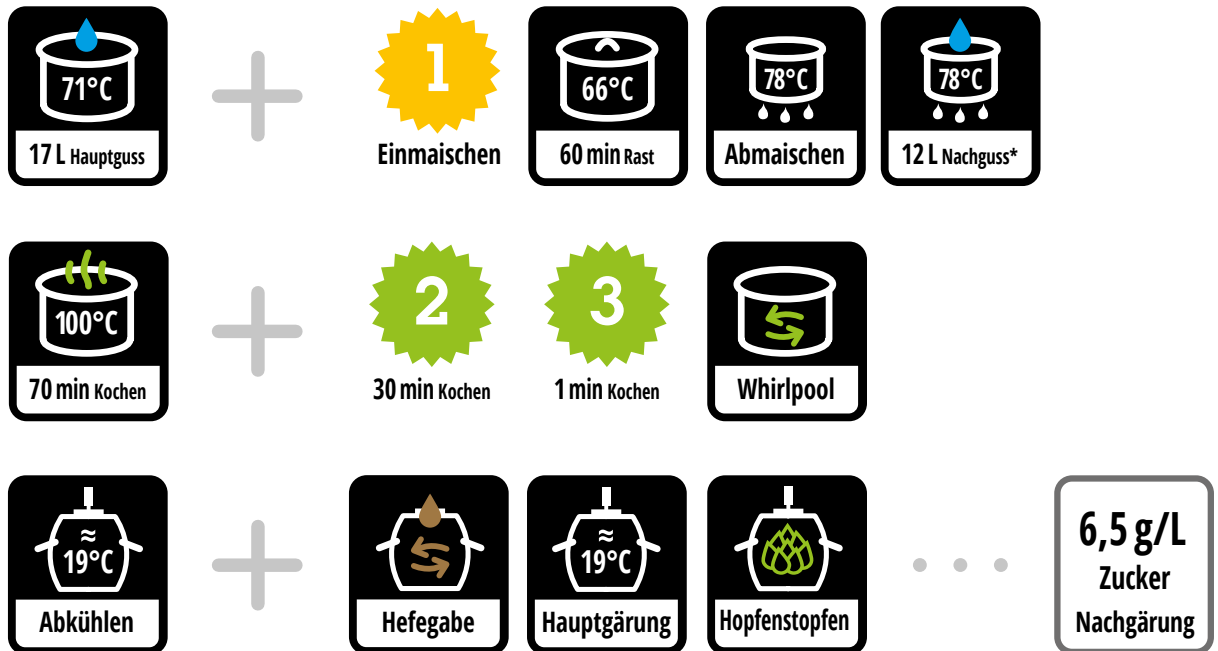


# #04 Hallertauer Pale Ale

20 L 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 CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 6 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C

### Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen<sup>2</sup> nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

### Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 16,5 L Hauptguss, 12,5 L Nachguss
- 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/04](http://www.braumischung.de/04)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)