

# #111 Origin Ale

10L 5.7 % vol · obergärig · American Pale Ale



Einmaischen



30 min Kochen



1 min Kochen



Hefegabe



Hauptgärung



Hopfenstopfen



6,5 g/L  
Zucker  
Nachgärung



## ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 14 °P
- Bittereinheiten: 42 IBU
- Bierfarbe: Orange (13 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 4 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 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/11](http://www.braumischung.de/11)

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