

#111 Origin Ale

50L 5.7 % vol · obergärig · American Pale Ale



Einmaischen



Abmaischen



30 L Nachguss*



30 min Kochen



1 min Kochen



Whirlpool



Hefegabe



Hauptgärung



Hopfenstopfen



6,5 g/L
Zucker
Nachgärung



Besonderheiten & Tipps

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

Malzrohranlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 21 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/11

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

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 14 °P

Bittereinheiten: 42 IBU

Bierfarbe: Orange (13 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C

Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l

Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 4 Wochen

Trinktemperatur: 8 °C