

# #22 SIAM Pale Ale

10L 4.5 % vol · obergärig · American Pale Ale



Einmaischen



Vorderwürze



30 min Kochen



1 min Kochen



## ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 11 °P  
 Bittereinheiten: 31 IBU  
 Bierfarbe: Gold (12 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: 6 °C

### Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.
- Braumischung mit Hopfenstopfen<sup>2</sup> nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

### Malzrohanlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9 L Hauptguss, 6,5 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/22](http://www.braumischung.de/22)

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