

#32 Hallertau Juice

10L 5.7 % vol · obergärig · Pale Ale / New England



Einmaischen



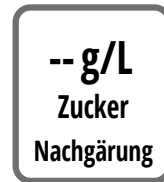
70 min Kochen



1 min Kochen



Abkühlen



(Die optimale Gärtemperatur sowie Zuckergabe für entweder Ale Hefe oder Kveik Hefe siehe unter Eckdaten)



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 13 °P
- Bittereinheiten: ca. 20 IBU
- Bierfarbe: Gold (10 EBC)
- Optimale Gärtemperatur:
 - Ale Hefe 20 °C, Kveik Hefe 30-40 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung:
 - Ale Hefe 5,5 g/l, Kveik Hefe 7 g/l
- Reifung: 2 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen² 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: 9,5 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! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/32

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