

#32 Hallertau Juice

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



Einmaischen



70 min Kochen



1 min Kochen



Abkühlen



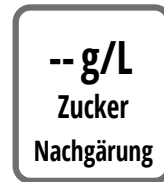
Hefegabe



Hauptgärung



Hopfenstopfen



(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 20 L: 22 L Hauptguss, 6 L Nachguss

- Grainfather G30: 15,5 L Hauptguss, 13,5 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/32

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