

Hallertauer Pale Ale

6 % vol · obergärig · Pale Ale

Fruchtiges und trockenes Ale mit viel Comet und Mandarina Bavaria Hopfen, welches fast schon als Westcoast IPA durchgeht.

Mit diesem Rezept kannst du wunderbar verschiedene Arten von Pale Ale Malzen ausprobieren und kennenlernen.



Zutaten

4800 g Pale Ale Malz (100 %)
(Normales Pale Ale Malz, Golden Promise oder Maris Otter Pale Ale)
(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

60 g Mandarina Bavaria Hopfen ca. 10 % α

80 g Comet (DE) Hopfen ca. 8 % α

1 x amerikanische Ale Hefe (SafAle

US-05, M44 US West Coast, BRY-97) oder alternativ Wyeast 1056 American Ale Flüssighefe

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 14 °P
Bittereinheiten: 45 IBU
Bierfarbe: Gold (10 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
Reifung: 6 Wochen
Trinktemperatur: 8 °C

Maischen

17 Liter Hauptguss*

12 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 71 °C erhitzen
Einmaischen

60 min Rast bei 66 °C

Aufheizen auf 78 °C

Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfungaben:

21 g Mandarina Bavaria 10 % – 30 min Kochen

30 g Comet (DE) 8 % – 1 min Kochen

12 g Mandarina Bavaria 10 % – 1 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 18-20 °C

Trockenhefe rehydrieren bzw. Flüssighefe direkt zugeben

Hopfenstopfen nach der Hauptgärung: 45 g Comet (DE), 15 g Mandarina Bavaria

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO₂/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung:
www.braumischung.de/04



*Info Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 16,5 L Hauptguss, 12,5 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen