

AFTERWORK PALE ALE BRAUREZEPT



21 Liter 5.3 % vol. 13.1 °P 40 IBU 14 EBC

Das Afterwork Pale Ale: Ein erfrischendes, entspanntes Bier, perfekt für laue Frühlings- und Sommerabende. Mit einer Stammwürze von 13 °P, einer Farbe von 14 EBC und einer Bittere von 40 IBU ist es angenehm ausgewogen. Gerbraut mit Pale Ale Malz und einem Hauch von Karamalz, vereint es dank der Hopfensorten Galaxy und Cascade köstliche Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Litschi und Grapefruit. Genieße dieses fruchtige Bier mit Freunden beim Sonnenuntergang und lasst den Tag entspannt ausklingen!

MAISCHEN

4.27 kg Pale Ale Malz (96 %)
180 g Caramüch II (4 %)

Hauptguss: 19 Liter
Einmaischen: 71 °C für 10 min
Kombirast: 68 °C für 60 min
Abmaischen: 78 °C
Nachguss: 10 Liter bei 78 °C

WÜRZEMACHEN

Kochzeit: 90 min

5 g Galaxy 16,4 % α 60 min vor Kochende
35 g Cascade 7,0 % α 30 min vor Kochende
60 g Cascade 7,0 % α Whirlpoolhopfung

Nachisomerisierungszeit ca. 20 min.

GÄRUNG

Gärtemperatur: 18 °C bis 21 °C (obergärig)
Hefe: SafAle US-05 / Wyeast 1056
Karbonisierung: 4.7 g CO₂/L

Hinweis:
Die Alpha-Werte von Hopfen können saisonal schwanken. Wir passen die Hopfenmenge in dieser Braumischung für dich an, damit dein Bier so schmeckt, wie es schmecken soll.

**DIE KOMPLETTE BRAUANLEITUNG
FINDEST DU AUF DER-BRAUKURS.DE**

