

Pale Ale Nr.3

Sehr Fruchtiges frisches Pale Ale mit schöner Färbung und gutem Verhältnis zwischen Bittere und Fruchtigkeit. Absolut süffig! Die Kombination aus Hüll Melon , Comet und vor allem Callista geben dem Bier ein super ausgewogenes Aroma.

Kennzahlen & Zielwerte

Biertyp:	Pale Ale
Stammwürze:	14,0%
Alkoholgehalt:	6,0%
Malze:	Wiener Malz (55%) Pilsener Malz (27,5%) Münchener Malz (9,0%) Haferflocken (8,5%)
Hopfen:	Calista, Hüll Melon, Comet
Bittere:	41 IBU
Farbe:	14 EBC
Gärung:	obergärig
Gärtemperatur	18-21°C
Karbonisieren	5,0g/l
Endvergärung	ca. 75-79%



Brauwasser & Maischen

10 l Braumischung : Hauptguss 9,0 l | Nachguss: 3,5 l
20 l Braumischung : Hauptguss 18,0 l | Nachguss: 7,0 l

Einmaischen
55°C

Rasten
1. 63°C für 40 Min.
2. 73°C für 30 Min.
3. 73°C für 15 Min.
4. 78°C für 15 Min.

Abmaischen
78°C



Kochen & Hopfengaben

Gesamtkochzeit: 90 Min.

Bezeichnung	Hopfengabe	Zeit
Hopfen-Nr. 1	Vorderwürze	90 Min.
Hopfen-Nr. 2	Aromagabe	5 Min.
Hopfen-Nr. 3	Hopfenstopfen	-



Gärung & Reifung

Hefe
Nottingham

Gärtemperatur
17-21°C

Hauptgärung
ca. 5-10 Tage
+ 3-5 Tage
Hopfenstopfen
nach der
Hauptgärung

Kaltreifung
ca. 4-8 Wochen