



Gurgelrutscher

Helles

für L Ausschlagwürze

bei % Sudhausausbeute

Erstellt von: horstibus am 05.02.2013

Stammwürze: 13.8% | Bittere: 25 IBU | Farbe: 10 EBC | Alkohol: 5.3 %

Süffiges obergäriges Helles, leicht hopfig, etwas blumig mit einem Hauch Zitrus-/Nadelholznoten. Rutscht seeehr schnell die Gurgel runter...

BRAUWASSER

Hauptguss: 18 L

Nachguss: 16 L

Gesamt: 34 L

SCHÜTTUNG

Pale Ale Malz: 4 kg (76.9%)

Weizenmalz hell: 0.6 kg (11.5%)

Carapils: 0.5 kg (9.6%)

Haferflocken: 0.1 kg (1.9%)

Gesamt: 5.2 kg

MAISCHPLAN:

Einmaischen: 46 °C

1.Rast: 50 °C für 5 min

2.Rast: 64 °C für 25 min

3.Rast: 74 °C für 35 min

Abmaischen: 78 °C

WÜRZEKOCHEN: ?

Würzekochzeit: 90 min

Dr, Rudi (Super Alpha) (Vorderwürze): 5 g % α -Säure

Dr, Rudi (Super Alpha): 5 g % α -Säure 90 min

Dr, Rudi (Super Alpha): 5 g % α -Säure 15 min

Dr, Rudi (Super Alpha): 25 g % α -Säure 0 min

GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: Wyeast 1007 German Ale

Gärtemperatur: 15-18 °C

Anmerkungen des Autors zu diesem Rezept

Hauptguss besteht aus Kirel Wasser von Lidl.

Nachguss Ludwigshafener Stadtwasser.

Mein Versuch eines hellen "Saubiers".

Noch nie zuvor habe ich so viel vom Jungbier vernichtet (ca 2 Liter).

Wie der Name vermutet rutscht es die Gurgel seeehr schnell runter...