

Rezeptur

Biersorte (30): *Sierra Nevada Pale Ale*

(obergärig/untergärig)

Rezept nach MMuM

Brauziel

Biermenge: 20 l

Stammwürze: 13,1 °P

Hopfenbittere: 37 IBU

Bierfarbe: 20 EBC

Alkoholgehalt: 5,6 %

Schüttung

3600 g Pale Ale Malz (90%)

400 g Caramüsch II (10%)

4000 g

Hopfen

6 g Magnum (14,7% α -Säure)

14 g Hallertauer Perle (4,2% α -Säure)

30 g Cascade (7,9% α -Säure)

Hefe

11,5 g US-05 (Trockenhefe)

Gussführung

17 l Hauptguss

13 l Nachguss

Wasserqualität gewünscht (vorhanden)

Restalkalität: -3-0°dH (10,3) Calcium: 50-150 mg/l (110) Magnesium: 0-20 mg/l (9,8)

Sulfat: 100-400 mg/l (50,9) Chlorid: 0-100 mg/l (22,8)

Brauvorgang (Maischplan)

Einmaischen: bei 67°C

1. Rast: 60 min bei 67°C

2. Rast: 10 min bei 78°C

Abmaischen: bei 78°C

Läuterruhe: 20 min

Würzekochen

Kochzeit: 70 min

Hopfenzugabe: 6 g Magnum 60 min

14 g Perle 30 min

10 g Cascade 10 min

20 g Cascade Whirlpool

Hauptgärung

Hefezugabe: 11,5 g US-05 (Trockenhefe)

Gärtemperatur: 20°C Dauer: ca. 5 Tage

Nachgärung

Speisezugabe: 4,0 gr. Flaschen

Karbonisierung: 5,1 g/l

Gärtemperatur: 20°C Dauer: ca. 7 Tage

Lagerung/Reifung

2 Wochen bei 15°C