



# Citra Pale Ale Singlehop

## Pale Ale

für 20 L Ausschlagswürze

bei 58 % Sudhausausbeute

Erstellt von: johnny\_trash am 20.01.2013

**Stammwürze: 13% | Bittere: 35 IBU | Farbe: 11 EBC | Alkohol: 4.5 %**

*Schön fruchtiges Bier.*

### BRAUWASSER

Hauptguss: 16 L

Nachguss: 16 L

**Gesamt: 32 L**

### SCHÜTTUNG

Pilsner Malz: 2 kg (44.4%)

Pale Ale Malz: 2 kg (44.4%)

Münchner Malz: 0.5 kg (11.1%)

**Gesamt: 4.5 kg**

### MAISCHPLAN:

Einmaischen: 66 °C

1.Rast: 67 °C für 60 min

2.Rast: 78 °C für 10 min

Abmaischen: 78 °C

### WÜRZEKOCHEN: ?

Würzekochzeit: 90 min

Citra: 3.1 g, 13.5 % α-Säure , 70 min

Citra: 6.2 g, 13.5 % α-Säure , 20 min

Citra: 6.2 g, 13.5 % α-Säure , 10 min

Citra: 6.2 g, 13.5 % α-Säure , 5 min

Citra: 9.2 g, 13.5 % α-Säure , 0 min

### GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: Fermentis Safale US-05

Gärtemperatur: 20 °C

Endvergärungsgrad: 71.1%

Karbonisierung: 5 g/l

### Anmerkungen des Autors zu diesem Rezept

RA 0°dH

Schön "fruchtiges" Bier mit angenehmer Bittere. Spuren von exotischen Früchten und Holunderblütensirup. Wird für den Sommer wieder gebraut. Ohne VWH wie im Originalrezept:<http://brewingwithalex.wordpress.com/2012/08/09/all-citra-pale-ale-all-grain/>