



Rezeptursteckbrief

Michas ESB



Würziges und herb-aromatisches Englisches Ale

Bierkenndaten

Stammwürze: 12,8 °P | Bittere: 30 IBU | Farbe: 19 EBC | Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

Brauwasser	Hauptguss:	18	Liter			
	Nachguss:	14	Liter			
	Gesamtbrauwasser:	32	Liter			
Schüttung	Pale Ale	3,7	kg			
	Münchner Malz	1,5	kg			
	Carahell	0,3	kg			
	Gesamtschüttung:	5,5	kg			
Maischprozess	Einmaischen bei:	60 °C				
	Eiweißrast bei:	57 °C	für	10 Minuten		
	Maltoserast bei:	63 °C	für	45 Minuten		
	Verzuckerungspause bei:	72 °C	für	20 Minuten		
	Abmaischen bei:	78 °C				
Würzekochen	Gesamtkochzeit:	90 Minuten				
Hopfen		Alphasäure	Menge	Kochzeit		IBU-Verteilung
	Saazer -	3,0%	52 g	90 Min.	VWH	50 %
	Styrian	2,5%	88 g	10 Min.	Aroma	50 %
Nachisomerisierung	Goldings -					
	15 Minuten	Gesamt:	140 g			
Gärung & Reifung	Hefe:	Danstar Windsor				
	Gärtemperatur:	19 °C				
	EVG (frische Hefe):	65 %				

