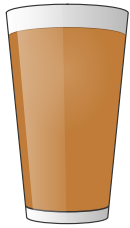


Ringwood Best Bitter (#38)



	Sud	Rezept		Brauanlage	BIAB Klein
Menge	10,1	10,0	l		
Stammwürze	10,0	10,0	°P	Wasserprofil	WW Ramlingen 2019
Alkohol	3,8	3,8	%	Braudatum	19.06.2020
Bittere	24	24	IBU	Abfülldatum	19.06.2020
Farbe	21	21	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	1,7	4,0	g/l		
Restalkalität		1,15	°dH		
Effektive Sudhausausbeute	58,8		%		
Endvergärungsgrad	58,4		%		

Bemerkungen

Quelle: CAMRA'S Brew your Own British Ale von Graham Wheeler



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale, Maris Otter	7	71,1	1,32
Crystal Medium	160	4,7	0,09
Haferflocken	0	3,9	0,07
CARAFA II®			
Röstmalz, Farbmalz	1150	0,5	0,01
Pale Ale, Golden Promise	6	19,9	0,37
Gesamtschüttung			1,86



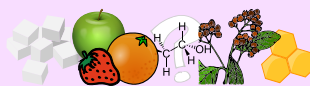
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Challenger	Kochen	2,4	90	28,4
East Kent Golding	Kochen	5,1	10	4,6



	Menge [l]
Hauptguss	11,7
Nachguss	1,6
Gesamtmenge	13,3



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	0	1



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moss	Kochen, Dauer 10 min	1,0 g

Rasten

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	69	
Kombirast (66°-69°)	66	90
Abmaischen (78°)	78	0