

Brauprotokoll: Comet Pale Ale

Braudatum: 18.01.15

Abfüllung: 31.01.15

Biersorte	Imperial Stout
Stammwürze	12.6 °P
Bittere	30 IBU
Bierfarbe	9 EBC
Ausschlag	30 L
Karbonisierung	5.0 g/L CO2
Alkohol	5.3 vol.-% (mit TZ)

Schüttung Hauptguss: 25 L Nachguss: 20 L

Malz	Menge [kg]	Farbe [EBC]	Anteil [%]
Pale Ale Malz	6	6	95
Cara Pils	0.3	4	5
Gesamt	6.3	9	100

Maischeplan

Rast	Temperatur [°C]	Dauer [min]	Jodprobe	Bemerkung
Einmaischen	65			
Kombirast	67	45	i.O.	
Läuterruhe	76	20		

Kochen Kochdauer: 90 min Nachisomerisierung: 15 min

Sorte	Alpha-Säure [%]	Menge [g]	Zeitpunkt Zugabe [min]	Bittere [IBU]
Comet	7	20	VWH	13
Comet	7	20	15	9
Comet	7	25	0	7
Comet	7	85	7 Tage Stopfen 10-12°C	
Hefenahrung		2	15	
Irish Moss		4	15	

Hefe: S-33 **Restextrakt:** 3.7 °P
Gärtemperatur: 18 °C **schein. Endvergärungsgrad:** 71 %
Gärdauer: 3-7 Tage **Sudhausausbeute:** 63 %