

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Juni 2017

Braurezept Belgisches Pale Ale:

Pale Ale belgischer Art gut geeignet auch bei höheren Gärtemperaturen

Stammwürze: ca. 12,6°P bei 20-25L

Bittere: ca. 26 IBU

Farbe: 28,8 EBC

Alkohol: ca. 5.5 % vol.

Malz: 4 kg Pilsner Malz, 0,5 kg Münchner Malz, 0,5kg Melanoidin, 0,1 kg Caraaroma

Hopfen: Styrian Golding (Celeia)

Hefe: Fermentis Safbrew B-256 bei 18-20°C oder M47 Belgian Abbey bei 20-25°C

Brauwasser:

Hauptguss 20L (24L für Speidel Braumeister)

Nachguss 10L (4L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast: 5 min bei 55°C
3. Rast: 35 min bei 63°C
4. Rast: 20 min bei 72°C wenn jodnormal weiter zu
5. Abmaischen bei 78°C (15min.)

Würzekochen:

Nach dem Abmaischen vor dem Kochen, (Vorderwürzehopfung)
Styrian Golding 44g

90min Kochzeit

20 min 1. Hopfengabe Styrian Golding 18g

(nach 70 min. in die Würze geben und für 20 min. mitkochen)

0 min Styrian Golding 28g

Gärung:

einfach:

Fermentis Safbrew B-256 auf die 20-25°C warme Würze streuen,
einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat.

empfohlene Gärtemperatur 18-20°C / Reifezeit ca. 5 Wochen

fortgeschritten:

Fermentis Safbrew B-256 vorher in 100ml 25-30°C warmen Wasser
rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 18-20°C / Reifezeit ca. 5 Wochen