

Sierra Nevada Pale Ale Braurezept

Brauwasser

Hauptguss: 16 l

Nachguss: 11.5 l bei 78°C

Schüttung

Pale Ale Malz: 3,87 kg

Cara Malt: 0,34 kg

Maischplan

Einmaischen bei 45°C

Rast: 15 Minuten bei 55°C

Rast: 50 Minuten bei 63°C

Rast: 10 Minuten bei 72°C

Abmaischen bei 78°C

Würzekochen

70 min Kochung bei 100°C

5,8gr Magnum 15% Alpha nach 10min

5,8gr Perle 10% Alpha nach 40min

11,7gr Cascade 6,5% Alpha nach 60min

Heizung aus, Hopfen entfernen, Deckel auf Würzpfanne und 20 min Ruhe

23,4gr Cascade 6,5% Alpha, danach Whirlpool und 20 Minuten ruhen

Gärung und Reifung

1x Safale S-04 obergärige Bierhefe bei 15-20°C

Stammwürze bei Abfüllung 4,2°Plato

Gärdauer ca. 7-14 Tage

Karbonisierung mit 5g/l

Reifezeit 3 Wochen