

Brauprotokoll „Pale Ale 2“

Datum: 23.09.2017

Brauer: Franz Bärthel, Stefan Biereigel, Eric Langner,

Stammwürze 1039 SG
Hauptguss 15 l
Nachguss 18 l

Malz 3,87 kg Marris Otter Pale Ale Malt

Hopfen 40 g Columbus Vorderwürzehopfung
 50 g Perle

Hefe Wyeast #1007 German Ale

Menge vor Kochen 24 l

Menge nach Kochen 21 l

Gärmenge 17,5 l

Zeit	Aktion	Bemerkung
08:30 Uhr	Vorbereitung Hauptguss	15 Liter Wasser auf 75°C
09:20 Uhr	Beginn Einmischen	T= 72°C → 65°C
10:33 Uhr	Beginn Heizen	
10:45 Uhr	Beginn Läutern inkl. Nachguss	T= 76°C
11:05 Uhr	Ende Läutern	T = 65°C
11:10 Uhr	Beginn Heizen	
11:42 Uhr	Beginn Kochen, Bitterhopfengabe	27 g Perle
12:12 Uhr	Aromahopfenzugabe	22 g Perle
12:37 Uhr	Aromahopfenzugabe	27 g Perle
12:43 Uhr	Ende Kochen	
12:43 Uhr	Whirlpool	
12:55 Uhr	Beginn Kühlen	
14:30 Uhr	Ende Kühlen	T=30°C
14:45 Uhr	Abfüllen	T =30°C