

2.22 Treidelbräu & Borms Hausbier - German Ale

- 3400g Pale Ale Malz (6 EBC)
- 800g Weizen Malz (3 EBC)
- 650g Pilsner Malz (3 EBC)
- 450g Carared (45 EBC) für Glanz
- 350g Haferflocken (4 EBC) für Mundgefühl und Trübung
- 200g Sauermalz (5 EBC) Maische pH-Wert senken
- 200g Melanoidinmalz (85 EBC)
- 30g Callista (4,8 %)
- 45g Mandarina Bavaria (10,7 %)
- 60g Hallertauer Blanc (10,8 %)
- wyeast #1007 German Ale

Beschreibung	Werte
Stammw. nach Gärung:	
Stammw. Ende Brauen:	
Vol. Kochende:	
Nachisom.zeit:	
Temp. nach Nachisom.:	
Sudhausausbeute:	
EBC:	
IBU:	
ABV:	
Vol. vor Kochbeg.:	
Stammw. vor Kochb.:	

Beginn mit 23l Wasser, 1,7L Nachguss

Einmaischen bei 70°C

1. Rast: 67°C für 80min

Abmaischen bei 78°C

Kochzeit: 60min

Bei 60min Restzeit: 10g Mandarina Bavaria

Bei 15min Restzeit: 20g Callista, 10g Hallertauer Blanc

Whirlpool für 7min: 10g Callista, 10g Hallertauer Blanc, 10g Mandarina Bavaria

Nach 24h stopfen mit 25g Mandarina Bavaria

Nach 5 Tagen stopfen mit 40g Hallertauer Blanc

Cold Crash