

Frank Citrata

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 27 Liter
- Hauptguss: 17.3 Liter
- Nachguss: 24.3 Liter
- Gesamtbrauwasser: 41.6 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3.8kg (87%)
- **BEST Caramel hell** 0.3kg (8%)
- **BEST Caramel Munich I** 0.2kg (5%)

Gesamtschüttung: 4.3 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 37 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 37 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Wyeast #2000 - Budvar

Kommentar

Sunny Session IPL

Diesmal keine Kalthopfung, dafür je 20g beider Hopfen zeitversetzt in den Whirlpool