

Ariana

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 25 Liter
- Hauptguss: 18.2 Liter
- Nachguss: 21.7 Liter
- Gesamtbrauwasser: 39.9 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 3.4kg (65%)
- **Pale Ale Malz** 1.6kg (30%)
- **Carahell** 0.3kg (5%)

Gesamtschüttung: 5.2 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 25 Minuten

Kochen

Kochdauer 65 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 25 Minuten

Gärung und Reife

Hefe US-05 (obergärig)

Kommentar

Rheinisches Bitterbier

30g Ariana in den Whirlpool