

Amarillo Ale

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 15 Liter
- Hauptguss: 13.2 Liter
- Nachguss: 9.2 Liter
- Gesamtbrauwasser: 22.4 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz (Böhmisch)** 3.5kg (92%)
- **Carapils** 0.2kg (5%)
- **Rauchmalz** 0.1kg (3%)

Gesamtschüttung: 3.8 kg

Maischplan

Einmischen bei 54 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe WLP007 Dry English Ale Yeast

Kommentar

Einfaches Single Hop Pale Ale
Gestopft mit 40g Amarillo