

# Polarität

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 26 Liter
- Hauptguss: 20 Liter
- Nachguss: 18.6 Liter
- Gesamtbrauwasser: 38.6 Liter

## Schüttung

- **Optic Pale Ale** 2.7kg (43%)
- **Pilsner Malz (Böhmisch)** 2.1kg (34%)
- **Münchner Malz** 1.1kg (17%)
- **Caramüch Typ II** 0.2kg (3%)
- **Carared®** 0.2kg (3%)

**Gesamtschüttung: 6.3 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 55 °C

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe S-23 (untergärig)

## Kommentar

Hopfiges Lagerbier.