

Summer Pale

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 29 Liter
- Hauptguss: 18.7 Liter
- Nachguss: 23.5 Liter
- Gesamtbrauwasser: 42.2 Liter

Schüttung

- **Maris Otter** 3kg (49.5%)
- **Optic Pale Ale** 2.5kg (41%)
- **Carared®** 0.3kg (5%)
- **Carapils** 0.2kg (3.5%)

Gesamtschüttung: 6 kg

Maischplan

Einmischen bei 65 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 60 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe S-04 (obergärig)

Kommentar

Aromatisches Pale Ale mit Mosaic