

Berlin Sunrise

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 23 Liter
- Hauptguss: 16.1 Liter
- Nachguss: 20.1 Liter
- Gesamtbrauwasser: 36.2 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3.3kg (72%)
- **Weizenmalz hell** 0.8kg (17%)
- **Carahell** 0.4kg (8%)
- **Caramüsch Typ II** 0.1kg (3%)

Gesamtschüttung: 4.6 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Belgian Ale Yeast WLP550

Kommentar

Leichtes Session Saison
mit Equinox für die letzten Sonnenstrahlen des Jahres.

+ 8g Equinox in den Whirlpool (84°C).

1,5g/L Kalthopfung 24-36 Stunden