

# » Braurezept »Ale Mandarina« für den Braumeister 200 Liter

## ZUBEREITUNG

### Maischeschema

1	38 °C	Einmaischen
2	52 °C	0 min
3	62 °C	40 min
4	72 °C	25 min
5	78 °C	10 min
6	Kochen	75 min

### Hopfungabe

120 g Perle	65 min vor Ende
50 g Bavaria Mandarina	40 min vor Ende
50 g Bavaria Mandarina	Kochenende

### Stammwürze

11 °P bei 210 Liter

### Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

### Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,  
danach 2–3 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

## ZUTATEN

230 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
35,0 kg	Wiener Malz
3,0 kg	Carahell
2,0 kg	Weizenmalz
120 g	Hopfen Perle (9,8 % Alpha)
100 g	Hopfen Bavaria Mandarina (10 %)
2 Pkg	Hefe Safale US-05

## BEWERTUNG

### Meine Notizen

---

---

---

---

### Meine Bewertung



Werden Sie Teil unserer Brau-Community [www.myspeidel.com](http://www.myspeidel.com) und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!