Braurezept »Ale Mandarina« für den Braumeister 20 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

Hopfengabe

12 g Perle	65 min vor Ende
5 g Bavaria Mandarina	40 min vor Ende
5 g Bavaria Mandarina	Kochende

Stammwürze

11 °P bei 21 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

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

ZUTATEN

23 l	Brauwasser zu Beginn
	zzgl. Nachgüsse
4,0 kg	Wiener Malz
0,3 kg	Carahell
0,2 kg	Weizenmalz
12 g	Hopfen Perle (9,8 % Alpha)
10 g	Hopfen Bavaria Mandarina (10 %)
1 Pack	Hefe Safale US-05

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung

Auf **www.speidels-braumeister.de** finden Sie viele weitere Braurezepte.
Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!

© Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, www.speidels-braumeister.de