

» Braurezept »Ale Mandarina« für den Braumeister 50 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

25 g Perle	65 min vor Ende
15 g Bavaria Mandarina	40 min vor Ende
15 g Bavaria Mandarina	Kochenende

Stammwürze

11 °P bei 52 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

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

ZUTATEN

55 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
9,0 kg	Wiener Malz
1,2 kg	Carahell
0,8 kg	Weizenmalz
25 g	Hopfen Perle (9,8 % Alpha)
30 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 und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!