



Rezept für ca. 20 l Pale Ale

ein Bier mit Zitrusnoten und ausgeprägtem blumigem, würzigem Aroma für ca. 20 Liter Pale Ale mit 5,5% Alkohol und einer Stammwürze von 13%

Schüttung 4200g Pale Ale Malz 400g Cara Dunkel Malz	Maischen Einmaischen bei 60°C 1. Rast: 10 Minuten bei 57°C 2. Rast: 60 Minuten bei 63°C 3. Rast: 10 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 20 l Hauptguss 11,5 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 10g Columbus Hopfen bei Kochbeginn 20g Cascade Hopfen nach 20 Minuten Kochzeit 20g Cascade Hopfen nach 70 Minuten Kochzeit 20g Cascade Hopfen am Ende der Kochzeit
Gärung und Reifung 11,5g obergärige Hefe Safale US-05 bei 15 - 22°C Stammwürze bei Abfüllung 2,8% Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 6,7g/l Reifezeit 5 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Pale Ale
 6°C somit direkt aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Typisch englische Gläser wie Stout- und Pintglas oder traditioneller Bierbecher.

Bitte nicht aus der Flasche trinken, da ihr einerseits das Aroma eures Bieres nicht genau mitbekommt und andererseits die Farbe nicht sehen könnt. Außerdem habt ihr ein naturtrübes, ungefiltertes Bier erschaffen, mit Hefesatz.

Passt zu

zu diesem durch den Columbus Hopfen erzielt zitrus-/limonadenartigem Aroma gepaart mit dem ausgeprägtes, blumiges und würzigen Aroma durch den Cascade passen leichte Gerichte wie Geflügelgerichte, gegrillter Fisch oder auch Brie und Camembert.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/

Unsere Empfehlungen:



[Standzylinder 200 ml Kunststoff + Bierspindel](#) 8,65 EUR Art.Nr. 0069



[Maischpaket zur Auswahl komplett mit Hopfen + Hefe für 20 L Bier](#) 15,50 EUR Art.Nr. 0045



[kleine Brauanlage 2000W um 20 Liter Bier zu brauen](#) 144,00 EUR Art.Nr. 0029



[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[Jod N 50-Lösung 30ml Stärkenachweis](#) 2,95 EUR Art.Nr. 0085



[10 Hopfenkochsäcke hopfen kochen beim Bier brauen im Kochsack](#) 4,10 EUR Art.Nr. 0274



[Läutertuch 75x75cm Filtertuch Abdecktuch](#) 7,20 EUR Art.Nr. 0079

- **Alles zum Bier Brauen, Wein, Käse und Likör selber machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf www.gastro-brennecke.de !!!