

DAVE CHEBBI
CREAM ALE 20L

DCA - Dave's Cream Ale

Mein Cream Ale Rezept ist nicht nur einfach zu brauen und benötigt wenig Zutaten, sondern auch lecker und nach zwei Wochen Reifezeit bereit zum Trinken!

Das Bier zeichnet sich durch extrem hohe Trinkbarkeit aus und hat schon so einige Pils-Trinker überzeugt Mal etwas neues auszuprobieren.

Die W34/70 ist zwar eine untergärige Hefe, für dieses Rezept ist es aber vollkommen okay die Gärung bei Raumtemperatur (19 Grad Celsius) durchzuführen. Viel Spaß beim Brauen!

Brauanlage: 57l Brewpaganda 38l Thermoport (BIAB)

Gärung: 19°C 7 Tage
Alkoholgehalt: 4,9 %
Karbonisierung: 2,4

Reifezeit: 2 Wochen

Stammwürze: 11
IBU: 17
EBC: 6

Restextrakt
in Plato: 1,8
Sudhausausbeute: 70 %

SCHÜTTUNG

4000g Gesamt
3500g Pilsener 3.4
EBC (87,5%)
500g Polenta 2.6
EBC (12,5%)

MAISCHEN

Einmaischen: 67,7°C
1. Rast: 60 bei 65°C
Abmaischen bei 78°C

BRAUWASSER

27,9L / 0L

HEFE

Fermentis Saflager
W34/70

HOPFEN

47g Gesamt
47g Hallertauer
Hersbrucker (4%)

HOPFENGABEN

26g Hallertauer Hersbrucker - Vorderwürze (4%)
21g Hallertauer Hersbrucker - 5min (4%)

KOCHZEIT: 60 MIN.

SONSTIGES:

Zugabe Sauermais erst nach Eiweissrast; Dickmaische (5,15l) nach 40min bei 62°C sowie Dünmaische (2,95l) nach 15min bei 72°C entnommen.



AKTIONSCODE: K8193

QR CODE SCANNEN, FERTIGE
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%
SPAREN - NUR GÜLTIG 10/2024