



Rezept für ca. 30 l Pale Ale

ein Bier mit Zitrusnoten und ausgeprägtem blumigem, würzigem Aroma
 für ca. 30 Liter Pale Ale mit 6,2% Alkohol und einer Stammwürze von 16%

Schüttung 6300g Pale Ale Malz 600g Caramünch® II	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 27 l Hauptguss 13,5 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 15g Columbus Hopfen bei Kochbeginn 30g Cascade Hopfen nach 20 Minuten Kochzeit 30g Cascade Hopfen nach 70 Minuten Kochzeit 30g Cascade Hopfen am Ende der Kochzeit
Gärung und Reifung 2x 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	Bittere: 50 IBU Farbe: 25 EBC Stammwürze in°Plato: 16% Alkoholgehalt: 6,2% Sudausbeute: 70%

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 ausgeprägtem, blumigem 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/



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

gastro-brennecke.de/bier-brauen

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen