

#1 Big Bang Pale Ale

Menge	18	Liter
Stammwürze	16	°P
Alkoholgehalt	20	%vol
Bittere	38.5	IBU
Farbe	16	EBC
CO2 Gehalt	4	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	57.3	%

Brauanlage **Frankensteiner Anlage**

Braudatum	03.03.2018
Abfülldatum	11.03.2018
Angepeiltes Reifezeitende	08.04.2018



VWH Cascade, BIO, 2017 (Pellets)	44.2 g	70 min
6,5 % Alpha		
Cascade, BIO, 2017 (Pellets)	9.9 g	15 min
6,5 % Alpha		
Cascade, BIO, 2017	42 g	Gärung
Zugegeben am 05.03.2018		
47 g (Rest der 100g) im Hopfensack bei Beginn der Gärung.		



Wiener Malz, BIO, Schrot	4.992 kg	90.9 %	8 EBC
Carahell, BIO, Schrot	0.5 kg	9.1 %	25 EBC
Gesamt	5.492 kg		



Hauptguss	18.67	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	15.28	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	33.96	Liter



Fermentis SafAle US-05
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

Mein erstes Rezept, angelehnt an das Pale Ale aus dem Buch "Craft Bier einfach selber brauen". Änderungen: mehrere typische Maischerasten statt einer Kombirast, Abmaischen wie typischerweise beim Grainfather empfohlen, Verschiebung der 100g Cascade etwas in Richtung Vorderwürze, um rechnerisch die 30 IBU zu erreichen.

Tatsächlich habe hier allerdings (mangels hinreichender Kenntnisse am Brautag) nach dem Brauen einige Parameter (Menge, Zielstammwürze, HG-Faktor, Bittere) angepasst, so dass sie zu den tatsächlichen Wasser-, Malz- und Hopfenmengen passen.

Maischen:

Einmaischen bei	57 °C
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C 45 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C 15 min

Abmaischen (78°) bei 78 °C 10 min

kleiner-brauhelfer v1.4.4.1