



THE FIRST



PALE ALE

Das Pale Ale findet seinen Ursprung in England und gilt als hopfenbetontes, obergäriges Bier. Die Bezeichnung Pale (engl. blass oder bleich) deutet auf den Einsatz heller Malze hin und daraus resultiert die hellere Farbe des Bieres. Der Begriff Ale ist ein Synonym aller obergärigen Biere. Ein Pale Ale lässt sich somit als ein helles, obergäriges Bier definieren. **Hopfen:** Fuggles - wurde im englischen Kent im Jahre 1875 entdeckt. Seit diesem Zeitpunkt wird er als der beliebteste englische Aromahopfen für Ales angesehen und oft in Kombination mit East Kent Goldings verwendet. Aroma: grasig, erdig, Minze. East Kent Goldings - ist bekannt durch seine eher dezent anmutenden Geschmackseigenschaften. Aroma: erdig, würzig, Honig.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	20 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.3° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.0 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ EBC: 10	IBU: 26	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	25 Liter
☉ Hopfenaroma:	0.7 mg/l	(sehr gering)	☉ Nachguss:	2 Liter
☉ Kochvolumen:	23.5 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	10 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.9 kg Pale Ale Malz	☉ 21 gr. Fuggles 5.9%	☉ Fermentis SafAle S-04
☉ 0.1 kg Cara Pils	☉ 16 gr. East Kent Goldings 6.3%	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	58°C	3. Rast	63°C - 45 min.	6. Rast	75°C - 10 min.
2. Rast (Maltose)	57°C - 10 min.	4. Rast	72°C - 30 min.	7. Abläutern	78°C
		5. Jodprobe	<input type="checkbox"/>		

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.3° Plato

HOPFENGABEN

☉ 21 gr. Fuggles	Kochen	60 min.
☉ 16 gr. Goldings	Kochen	20 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ -

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 4 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	x° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	01	Stw. nach HG:	x° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	x	Alkohol (ABV):	x % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	x	Sudhaus-Ausbeute:	55 %		