



MALLEUS



BELGISCH PALE ALE

Dieser sehr ausgewogene Bierstil aus Belgien überzeugt durch seine perfekte Balance aus Bitterkeit und Malzsüsse. Typisch für belgische Biere ist die Verwendung klassischer Hopfensorten, die meist etwas würziger und weniger fruchtig sind. Für die fruchtige Note sorgt hier die Aromatik der verwendeten M47 Belgian Abbey Hefe. Das Ergebnis ist ein fruchtiges Bier mit niedrigen Phenolwerten und komplexen Estern (Geschmacks-Komponenten, die bei der Gärung entstehen und einen fruchtigen oder würzigen Charakter haben und dafür verantwortlich sind, dass insbesondere obergärige Biere nach Früchten schmecken können, obwohl keine hinzugegeben worden sind).

Hopfen: Styrian Goldings – wegen seines charakteristischen Aromas und seinen mittleren Alphawerten erfreut sich dieser Hopfen großer Beliebtheit. Aroma: blumig, Zitrone, Pinie.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.7° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.1 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.6° Plato
☉ EBC: 26	IBU: 29	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	26 Liter
☉ Hopfenaroma:	6.4 mg/l	(mässig)	☉ Nachguss:	9 Liter
☉ Kochvolumen:	28 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.0 kg Pilsner Malz	☉ 75 gr. Styrian Goldings AT 4.6%	☉ Craft Series M47 Belgian Abbey
☉ 0.5 kg Münchner Malz Typ I		☉ empf. Gärtemperatur: 21.5°C
☉ 0.5 kg Melanoidinmalz		
☉ 0.1 kg Karamellmalz Aroma		
☉ 0.05 kg Sauermalz		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	57°C	4. Rast	72°C – 30 min.	6. Rast	78°C – 1 min.
2. Rast	57°C – 5 min.	5. Jodprobe	☒	7. Abläutern	78°C
3. Rast	63°C – 30 min.				

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.5° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.3° Plato

HOPFENGABEN

☉ 40 gr. Styrian Goldings AT	Kochen	60 min.
☉ 15 gr. Styrian Goldings AT	Kochen	20 min.
☉ 20 gr. Styrian Goldings AT	Kochen	0 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ -

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	12.7° Plato	Gärtemperatur Ist:	21.5°C
Sud Nr.:	27	Stw. nach HG:	3.5° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	13.06.2021	Alkohol (ABV):	5.0 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	26.06.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		