

## 07 Cream Ale - 5.3%

### Cream Ale

Autor: Friedies Brauhaus

Typ: Braumalz

IBU : 26 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.52  
 Farbe : 7 EBC  
 Karbonisierung : 5.2 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.2 °P  
 Stammwürze : 12.1 °P  
 Restextrakt : 2.3 °P

### Vergärbare Zutaten (8.5 kg)

6.8 kg - Pilsen Malt 3.4 EBC (80%)  
 1.7 kg - Grits 2 EBC (20%)

### Hopfen (139 g)

60 min - 19 g - Vanguard - 5.3% (8 IBU)  
 30 min - 30 g - Vanguard - 5.3% (9 IBU)  
 10 min - 30 g - Vanguard - 5.3% (5 IBU)

### Whirlpoolhopfung

30 min Whirlpoolhopfung @ 77 °C  
 30 min - 60 g - Vanguard - 5.3% (3 IBU)

### Sonstige Zutaten

Maischen - 0.9 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Maischen - 1.2 g - Gypsum (CaSO4)  
 Maischen - 6 ml - Lactic Acid 80%

### Hefe

1 Pckg - Cream Ale Yeast Blend Escarpment Labs

### Friedies BIAB

Sudgröße : 33 L  
 Kochvolumen : 39.98 L  
 Volumen nach Koch.: 36.98 L

Maischwasser : 40.69 L  
 Nachgusswasser : 0 L  
 Kochzeit : 60 min  
 Wasser gesamt : 40.69 L

50% verdünnt mit 20.35 L Friedies Brauwasser

Gesamteffizienz: 60%

Maische Effizienz: 64.5%

### Maischprofil

High fermentability  
 66 °C - 50 min - Temperatur  
 70 °C - 1 min - Temperatur

### Gärprofil

Ale  
 15 °C - 7 Tage - Hauptgärung  
 2 °C - 2 Tage - CC

### Wasserprofil

VE Wasser - Friedies (Lager)  
 Ca 62 Mg 11 Na 17 Cl 80 SO 75

So/Cl Verhältnis: 0.9

Maische-pH: 5.56

### Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



7 EBC