

Don't Let Me Be Misunderstood (Mild Ale)

(Stammwürze 11 °P – 23 IBU – 4,2 Vol%)

Malz:

1500 g Maris Otter Pale Ale Malz (Britisch) (4,5-7 EBC)

1500 g Mild Ale Malz (10-14 EBC)

250 g Brown Malt (110 EBC)

25 g Black Malt (1300 EBC)

Hopfen:

30 g East Kent Golding (6,2 % Alpha) (floral, kräuterig, Lavendel, erdig)

30 g Fuggles (3,6 % Alpha) (würzig, erdig)

Hefe:

Wyeast 1968 London Ale (alternativ: Lallemund Windsor British Style Ale)

Sonstiges:

1 TL Irish Moss

2,3 g Hefenahrung

Maischen:

- Einmaischen in 18 Liter Hauptguss bei 50 °C, 20 min. Rast
- Aufheizen auf 62 °C, 40 min. Rast
- Aufheizen auf 72 °C, 30 min. Rast
- Abmaischen bei 78 °C, 14 Liter Nachguss

Kochen:

- je 5 g East Kent Golding und Fuggles 70 min.
- je 10 g East Kent Golding und Fuggles 20 min.
- Irish Moss und Hefenahrung 15 min.
- je 15 g East Kent Golding und Fuggles im Whirlpool (15 min. bei ca. 80 – 75 °C)
- auf 11 °P einstellen

Hopfenstopfen/Carbonisierung/Reifung:

- Hauptgärung ca. 2 Woche bei 20 °C
- Coldcrash bei 4 °C für zwei Tage
- Nach Ende des Coldcrashs mit 5 g Zucker pro Liter 2 Wochen bei ca. 20°C carbonisieren
- 6 Wochen reifen lassen