

## GPA (Goethe Pale Ale)

Menge: 25L  
Farbe: 20 EBC  
Bitter: 30 IBU  
Stammwürze: 14,5%  
Brautag: 23.3.2011

### Schüttung:

3,0 kg Pilsener Malz  
4,0 Kg Wiener Malz  
500 g CaraBelge

19 l Hauptguss, 15 l Nachguss

### Hopfen:

90g Cascade (Pellets) nach Würzebruch  
30g Cascade 10 min vor Ende

Einmaischen bei 55 °C, 20 min. Rast  
2.Rast bei 65 °C für 55min.  
3.Rast bei 75 °C für 20 min.  
Abmaischen bei 75 °C

Schalen von vier mittleren unbehandelten Orangen 10 min. vor Kochende hinzufügen

Carbonisierung mit Speise (4 g CO<sub>2</sub>/Liter) 5 ml Speise (14,5°P) pro 0,5L- Flasche

Verdünnt auf 14,5°P Stammwürze

### Hefe:

Safbrew S33 Obergärige Trockenhefe  
Gärtemperatur 20 °C

