

## Pale Ale

Stammwürze 13°Plato  
Bittere 37 IBU  
Farbe ~ 24EBC  
CO2 5g/Liter

PaleAle-Malz, CaraMalz 120EBC, Safale US-05

Malzschüttung:

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
PaleAle Malz ~ 8EBC 92% Schüttungsant.	3,87kg	9,68kg	19,36kg
CaraMalt ~ 120EBC 8% Schüttungsanteil	0,34kg	0,84kg	1,68kg

Wassermengen:

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
Hauptguss Liter	16,5	41,00	82,00
Nachguss Liter	11,5	28,70	57,40

**Maischplan:**

Hauptguss auf 60°C erhitzen  
Einmaischen  
Temperatur auf 67°C erhöhen und 60min Rast einlegen  
Temperatur auf 78°C erhöhen (ggf. abmaischen) und 20min Rast einlegen

**Anmerkung:** Es gibt Hobbybrauer, welche ohne Nachgüsse arbeiten und Stammwürze und Extraktmenge lediglich durch eine entsprechende Anpassung des Hauptgusses und des Läuterverfahrens einstellen. **Diese Vorgehensweise ist unter dem Aspekt des Vergleiches der verschiedenen Brauanlagen und der individuellen Handhabung durchaus legitim.**

**Kochplan:**

Das Kochen besteht aus folgenden Phasen:

- 70min Kochen. (Die Kochzeit beginnt mit dem Einsetzen des wallenden Kochens)
- nach dem Flame-Out 20min Nachisomerisierung
- Hopfen entfernen
- (Temperatur auf 80°C senken / sinken lassen)
- danach Whirlpool andrehen, letzte Hopfengabe geben und 20min abwarten bis Whirlpool zur Ruhe kommt.

**Hopfungaben:** (Die Mengen in Gramm können auf volle Gramm gerundet werden, da nicht Jedermann eine Feinwaage besitzt. Es wird kaufmännisch ab- oder aufgerundet)

**Erste Hopfungabe :** Nach 10min Kochzeit für 60min kochen

<b>Ausschlagmenge</b>	<b>20l</b>	<b>50l</b>	<b>100l</b>
Magnum 15% Alpha	5,8g	14,6g	29,2g

**Zweite Hopfungabe:** Nach 40min Kochzeit für 30min kochen

<b>Ausschlagmenge</b>	<b>20l</b>	<b>50l</b>	<b>100l</b>
Perle 10% Alpha	5,8g	14,6g	29,2g

**Dritte Hopfungabe:** Nach 60min Kochzeit für 10min kochen

<b>Ausschlagmenge</b>	<b>20l</b>	<b>50l</b>	<b>100l</b>
Cascade 6,5% Alpha	11,7g	29,2g	58,4g

Nach 70min Kochzeit Heizquelle ausschalten, Deckel auf die Würzepfanne **und 20min Nachisomerisierungszeit einhalten.**

Danach die bisher gegebenen Hopfungaben aus der Würze fischen. (Deshalb empfehlen sich Hopfensäckchen oder Hopfen-Eier)

Dann die vierte Hopfungabe für die Whirlpool-Hopfung geben... (Mir der Whirlpool-Hopfung werden neben der Bitterung auch phenolische, sehr intensive und beständige Aromen aus dem Hopfen gewonnen, welche gegenüber Stopfaromen den Vorteil haben, dass sie sich nicht mehr abbauen.)

**Vierte Hopfungabe / Whirlpoolgabe:**

<b>Ausschlagmenge</b>	<b>20l</b>	<b>50l</b>	<b>100l</b>
Cascade 6,5% Alpha	23,4g	58,4g	116,8g

...und den Whirlpool andrehen.

Deckel wieder auflegen und 20 Minuten warten, bis der Whirlpool zum Stillstand gekommen ist.

Hopfenseihen und Würze auf 23°C herunter kühlen.

Bei 20°C anstellen mit Safale US-05

Gärtemperatur bei 19-20°C halten.

Gärdauer ca. 7 Tage. 14 Tage helfen, die Hefe gut sedimentieren zu lassen.

Karbonisieren (Speisen oder Spunden je nach System) auf einen CO<sub>2</sub>-Gehalt von 5g/Liter.

## **Abwicklung der Aktion Dezentrales Synchronbrauen #3 Pale Ale**

1. Präambel: Der Begriff Teilnehmer wird in dieser Beschreibung geschlechtsneutral verwendet um die Lesbarkeit des Dokumentes zu verbessern und schließt Personen beiderlei Geschlechtes gleichermaßen und nicht wertend ein.
2. Durch das dezentrale Synchronbrauen soll es ermöglicht werden, die aus unterschiedlichen Brauanlagen, persönlicher Handhabung der Brauanlagen und Wasserqualitäten resultierenden Differenzen beim Brauen eines vorgegebenen Rezeptes zu ermitteln.
3. Dazu brauen die Teilnehmer der Aktion im Zeitraum 1. bis 31. April 2017 auf ihren individuellen Brauanlagen das vorgegebene Rezept mit den vorgegebenen Rohstoffen, Maisch-Rast- und Kochzeiten.

**Maisch- und Kochplan sowie die Rohstoffe sind zwingend einzuhalten. Es ist nicht zulässig einen zum Rezept gehörenden Rohstoff durch einen anderen zu ersetzen.**

**Beispiel: „Ich habe keinen Simcoe, also nehme ich Pacifik Jade ersatzweise“ == Absolutes NoGo und nicht zulässig.**

4. Um sicher zu stellen, dass möglichst alle Teilnehmer Malze und Hopfen von identischer Qualität (beim Hopfen auch des Alphasäuregehaltes) verwenden, sollten die Teilnehmer die Rohstoffe passend abgewogen bei einem der unter Punkt 20. benannten Shops ordern. Diese Shops haben sich bereit erklärt, die benötigten Zutaten in passend abgewogenen Mengen für die im Rezept genannten Ausschlagmengen anzubieten und auf Wunsch die Malze auch zu schrotten.

**Da aber nicht jeder Shopbetreiber einzelne Rohstoffe im Hinblick auf diese Aktion bei eventueller Knappheit wegen des damit verbundenen Lagerrisikos auf Verdacht in hohen Mengen nachordern kann, sind die Zusagen der Shopbetreiber unverbindlich und keine Zusage zwingend alle Order zu erfüllen. Die Shopbetreiber bedienen entsprechende Anfragen der Teilnehmer also nur so lange der Vorrat reicht in der Reihenfolge des Bestelleinganges. Darüber hinaus sind die Shopbetreiber in ihrer Preisgestaltung ungebunden und frei.**

Die Shopbetreiber nehmen die abgewogenen Mischungen auch nicht in ihr reguläres Shop-Sortiment auf, sondern stellen diese auf einzelne Anfrage im Rahmen ihrer Möglichkeiten zur Verfügung. **Es besteht also seitens der Teilnehmer der Aktion gegenüber den kooperierenden Shops / Shopbetreibern kein Erfüllungsanspruch.**

Teilnehmer, welche die benötigten Zutaten bereits im eigenem Bestand oder auf günstigere Quellen Zugriff haben, können natürlich auch diese verwenden. Dabei ist aber vor allen beim Hopfen darauf zu achten, dass jede Ernte unterschiedlichen Gehalt an Alphasäure hat und die Hopfenmengen ggf. entsprechend umzurechnen sind um das angestrebte Aromaprofil und die geplanten IBU zu erreichen.

5. Das fertige Bier ist in Flaschen á 0,5l abzufüllen. Dabei bleibt es den Teilnehmern überlassen, ob sie das Bier zur Nachgärung in die Flaschen füllen und mit Speise oder Zucker karbonisieren, oder ob sie ihrem üblichen Modus operandi folgend das Bier zunächst in Fässer füllen und spunden bzw. speisen und dann mittels Gegendruckabfüller in die Flaschen füllen.
6. Jeder Teilnehmer sendet zwischen **01. August und 15. August 2017 (Datum des Versands) 6 oder 12 Flaschen á 0,5l** seines Bieres an:

Udo Meeßen  
Herrnacker 7  
61276 Weilrod

7. Der Versand der Flaschen erfolgt auf eigenes Risiko. Bei Untergang oder Teilverlust im Verlauf des Versandweges besteht seitens des Versenders lediglich der Haftungsanspruch gegenüber dem beauftragten Versandunternehmen. Mit Teilnahme an der Aktion erkennen die Teilnehmer an, dass Udo Meeßen nur die Flaschen als eingereicht bewerten kann, welche intakt und brauchbar bei ihm eintreffen und keine Haftung für während des Versands entstehende Schäden übernehmen kann.

**Es wird dringend empfohlen, für den Versand Flaschenkartons mit PTZ-Zertifizierung zu verwenden.**

8. Jede Teilnehmer legt seinem Paket einen an ihn adressierten, mit der Adresse von Udo Meeßen als Absenderadresse versehenen, Paketschein der Hermes-Versand Paketklasse M

<https://www.myhermes.de/wps/portal/paket/Home/privatkunden/versenden/paket>

und den Barbetrag für das Rücksendeporto in Höhe von 6,50€ bei. (Ein M-Paket reicht für bis zu 12 Flaschen á 0,5l)

Der Versand eines Paketes der Klasse M mit Online-Versandschein kostet 5,89€ Die 0,61€ Differenz zum mitzusendenden Betrag von 6,50€ dienen als Handlingpauschale für die Materialaufwendungen von Udo Meeßen. (Auszeichnung der eingehenden Pakete und Flaschen und Verpacken der Rücksendungen.)

9. **In der Abwicklung werden nur Pakete berücksichtigt, welche einen ordentlichen Hermes-Paketschein und das Rückporto enthalten. Der Rückversand der Pakete erfolgt ausschließlich via Hermes-Versand.**

10. Scheut sich ein Teilnehmer den Barbetrag dem Paket beizulegen, kann der Betrag zuzüglich 0,25€ Gebühr (6,75€) unter Angabe der vollständigen Absenderadresse mit dem Betreff „Porto PaleAle-Aktion“ via Paypal an [th@trashhunter.de](mailto:th@trashhunter.de) überwiesen werden.

11. Udo Meeßen kennzeichnet die bei ihm eingehenden Pakete und darin enthaltenen Flaschen durch Nummerierung in der Reihenfolge des Einganges.

Das erste eingehende Paket und die darin enthaltenen Flaschen werden mittels Aufkleber mit der „1“ gekennzeichnet.

Das zweite eingehende Paket und die darin enthaltenen Flaschen werden mittels Aufkleber mit der „2“ gekennzeichnet. usw.

Durch die Nummerierung werden die Flaschen anonymisiert, so dass außer Udo Meeßen niemand in der Lage ist, einen Bezug zwischen Flasche und Brauer / Einsender herzustellen.

12. Es steht natürlich jedem Teilnehmer frei, seine Flaschen zu etikettieren und dadurch in Kauf zu nehmen, dass die Anonymisierung aufgehoben wird.

13. Udo Meeßen registriert bei jedem eingehenden Paket die darin enthaltene Anzahl intakter, versandfähiger Flaschen. **Beschädigte oder ausgelaufene und somit nicht mehr versandfähige Flaschen werden nicht gewertet.**

14. Ab dem 15. August 2017 verteilt Udo Meeßen die bei ihm eingetroffenen Flaschen um, so dass in jedem Paket am Ende die ursprünglich enthaltene Anzahl Flaschen (siehe 13.) anderer Teilnehmer stehen.

Sendet ein Teilnehmer sechs Flaschen ein, befinden sich am Ende sechs Flaschen anderer Teilnehmer in seinem Paket und diese erhält er zurück.

15. Da die Vereinbarung lautet, dass es jedem Teilnehmer freigestellt ist, **6 oder 12 Flaschen** einzureichen, wird Udo Meeßen versuchen aus dem Gesamtbestand möglichst viele Flaschen anderer Teilnehmer in derartige Pakete zu stecken. Die Teilnehmer akzeptieren aber dass u.U.

die Summe „fremder“ Flaschen nicht ausreicht und sie deshalb ggf. eigene Flaschen retour erhalten.

16. ~~Legt ein Teilnehmer wert darauf, sein Bier von mehr als 12 Teilnehmern (M-Paket) verkosten zu lassen, bzw. im Umkehrschluss möglichst viele Biere zu verkosten, hat er ein entsprechend größeres Hermes-Paket zu wählen, bzw. mehrere M-Pakete einzusenden und entsprechend adressierte Paketscheine und passendes Rückporto beizulegen.~~

**Ist gestrichen, weil die Erfahrung zeigt, dass es niemals aufgehen kann.**

17. ~~Teilnehmer welche Wert darauf legen, ALLE fertigen Biere zu verkosten:~~

**Ist gestrichen, weil die Erfahrung zeigt, dass es niemals aufgehen kann.**

18. Ab dem 16. August 2017 versendet Udo Meeßen die unverpackten Pakete via Hermes Versand an die Teilnehmer.

19. Ab dem 15. September 2017 stellt Udo Meeßen eine Bewertungsplattform für die Teilnehmer online.

**Auf der Bewertungsplattform können die Teilnehmer die erhaltenen und verkosteten Biere unter Bezug auf die an den Flaschen angebrachte Nummerierung bewerten.**

Die Bewertung erfolgt in Form eines Freitextes, da die wenigsten Hobbybrauer ausgebildete Sommeliers sind und eine verbale Beschreibung deutlich aussagekräftiger ist als ein Punktesystem. **Letztlich geht es nicht um eine qualitative Bewertung, sondern um die Beurteilung der Unterschiede der Resultate gem. Punkt 2.**

Insoweit ist es ideal, wenn die Bewertungen in Form eines direkten Vergleiches mit dem eigenen Produkt verfasst werden. Dadurch werden Unterschiede am ehesten sichtbar und verständlich.

20. Shops, welche die benötigten Rohstoffe in abgewogenen Mengen für 20, 50 oder 100 Liter Ausschlagmenge innerhalb ihrer Vorratskapazitäten zu liefern bereit sind, werden gebeten im entsprechenden Thread in der Gruppe Hobbybrauer auf Facebook Wortlaut zu geben-
21. Udo Meeßen verfolgt bei der Abwicklung der Aktion keinerlei wirtschaftliche Interessen und ist lediglich am Austausch der Erfahrung und der Verkostung der Biere interessiert. Die erhobene Aufwandsentschädigung von 0,61€ / Paket dürfte die Aufwendungen für Etikettierung der Pakete und Flaschen, das neu Verpacken der Pakete und den Transport zum Hermes-Paketshop sowie Pflaster und eventuell erforderliche Ersatzkartons leidlich decken. Udo Meeßen trägt das Risiko, dass die ihm entstehenden Kosten die Summe der erhaltenen Aufwandsentschädigung übersteigen.
22. Udo Meeßen wird selber so viele Flaschen seines Sudes mit in den Sud einbringen, wie Teilnehmer Flaschen einsenden (persönliches Limit 100 Flaschen = 50 Liter). Somit hat Udo Meeßen am Ende der Aktion von jedem Teilnehmer eine Flasche und jeder Teilnehmer von Udo Meeßen eine Flasche zur Verkostung.
23. **Haftungsausschluss:**  
Udo Meeßen haftet lediglich für die gewissenhaft und ordentlich durchzuführende Logistkarbeit bei der Umverteilung der Flaschen und die Sicherheit der Flaschen solange sie sich bei ihm befinden bis zur Einlieferung der Pakete im Hermes-Shop. Bei Udo Meeßen während der Umverteilung entstehender Bruch wird aus eigenem Bestand ersetzt.

Ab dem Augenblick der Übergabe der Pakete an den Hermes-Paketshop geht die Haftung auf den Hermes-Versand im Rahmen dessen AGB über.

Udo Meeßen übernimmt keinerlei Verantwortung für die Qualität der eingereichten Biere, auch nicht bezüglich der Hygiene beim Brauen und eventueller Kontamination der Biere durch

unsauberes Arbeiten der Teilnehmer. In begründeten Fällen behält sich Udo Meeßen das Recht vor, eventuellen Anspruchstellern im Falle von negativen gesundheitlichen Auswirkungen des Genußes erhaltener Biere, Name und Anschrift des Brauers des betreffenden Bieres zu nennen um eine ordentliche Abwicklung eventueller Rechtsansprüche zu ermöglichen. Um Denunziantentum zu verhindern obliegt es Anspruchstellern, ihren Anspruch durch entsprechende klinische Diagnosen / Laborwerte zu belegen. Die Kosten für eine veterinärärztliche Prüfung der beanstandeten Biere tragen zunächst die Anspruchsteller.

24. Mit der Teilnahme an der Aktion erkennt jeder Teilnehmer die Bedingungen der Aktion in vollem Umfang an.

Allen Teilnehmern allzeit gut Sud wünschend,

Udo Meeßen / TrashHunter

im Februar 2017