

BRAUREZEPT

RED PATRICK - IRISH RED ALE

Der obergärige Bierstil Red Ale ist ursprünglich eine irische Interpretation des englischen Bitters. Das Besondere ist, dass die Hopfenbittere etwas reduziert und etwas Röstgerste verwendet wird. Dadurch wird auch die schöne rötliche Farbe erzeugt.

BRAUANLAGE: SPEIDEL BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 28 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE



92% Wiener Malz = 4,8kg
7% CaraAmber = 0,4kg
1% Röstgerste = 0,05kg



13g Northern Brewer, 11% α
20g East Kent Goldings, 5,9% α

Trockenhefe:
1x Nottingham Ale
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1084 Irish Ale

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67 Grad
2. Kombirast bei 67 Grad für 60 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

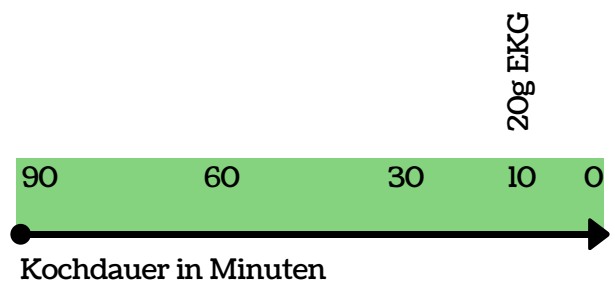
HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Northern Brewer 13g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

2. East Kent Goldings 20g für 10min

VWH 13g North. Br.



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.

Empfohlene Gärtemperatur 16-20 Grad Celsius.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.