

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 28 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE



92% Wiener Malz = 4,1kg
7% CaraAmber = 0,3kg
1% Röstgerste = 0,04kg



12g Northern Brewer, 11%α
18g East Kent Goldings, 5,9%α

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

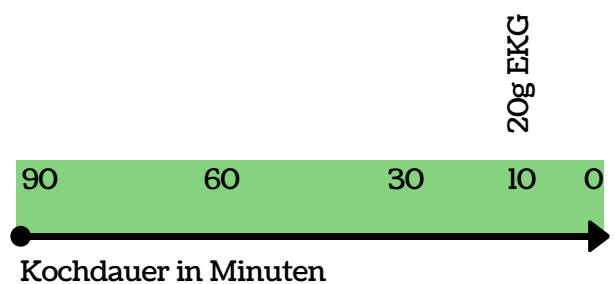
MAISCHPLAN

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 12g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. East Kent Goldings 18g für 10min

VWH 12g 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.