

BRAUREZEPT


RUDOLPH - AMERICAN RED ALE


Der obergärige Bierstil Red Ale ist ursprünglich eine irische Interpretation des englischen Bitters. Mit dem Zusatz 'American' sind besonders hopfige Ausprägungen des Stils mit typisch amerikanischen Aromahopfsorten gemeint. Unser Rudolph ist ein klassischer Vertreter des Stils, gebraut mit den beliebten Hopfsorten Cascade und Centennial.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,8 % Vol.
- Bittere: ca. 35 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 17-19 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 11,6 kg

ROHSTOFFE

 87% Pilsner Malz = 10,1kg
9% CaraAmber® = 1,0kg
4% Melanoidin Malz = 0,5kg

 140g Cascade (USA), 5,5%α
200g Centennial, 9,1%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle US-05
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

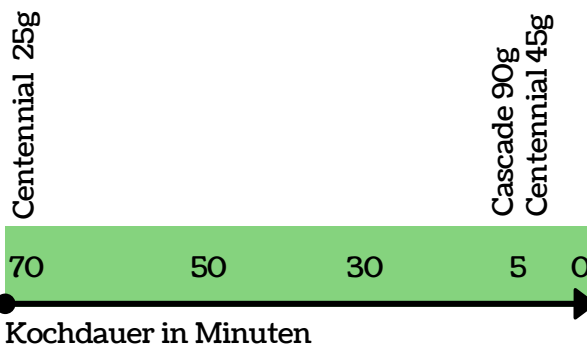
MAISCHPLAN

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 70 min

1. Centennial 25g bei 70 min (Kochbeginn)
2. Cascade 90g und Centennial 45g bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
Empfohlene Gärtemperatur 17-19°C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren. Am Ende der Hauptgärung 125g Centennial und 50g Cascade zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.