

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,8 % Vol.
- Bittere: ca. 35 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 17-19 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,95 kg

ROHSTOFFE

 87% Pilsner Malz = 4,3kg
9% CaraAmber® = 0,45kg
4% Melanoidin Malz = 0,2kg

 65g Cascade (USA), 5,5%α
93g Centennial, 9,1%α



Trockenhefe:
1x Fermentis SafAle US-05
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

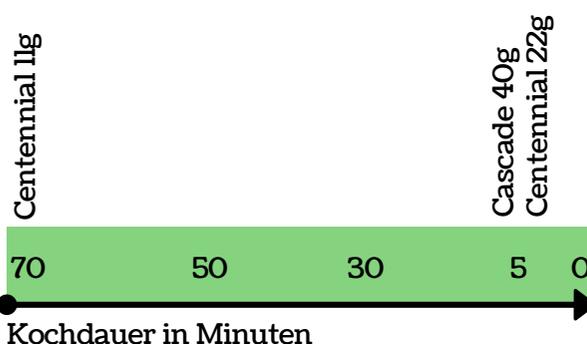
MAISCHPLAN

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 1lg bei 70 min (Kochbeginn)
2. Cascade 40g und Centennial 22g 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 60g Centennial und 25g Cascade zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.