

# BRAUPAKET

## 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.

### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
• Stammwürze: ca. 11,5° Plato			
• Bittere: ca. 22 IBU	Hauptguss: 25 Liter	20 Liter	20 Liter
• Farbe: 30 EBC	Nachguss: 7 Liter	13 Liter	13 Liter
• Alkohol: ca. 5,0 % Vol.	Fertiges Bier ca. : 23 Liter	23 Liter	23 Liter

### ROHSTOFFE



92% Wiener Malz = 4,3kg  
7% CaraAmber® = 0,35kg  
1% Röstgerste = 0,05kg



10g Northern Brewer  
20g East Kent Golding



1x Lallemand  
Nottingham Ale

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

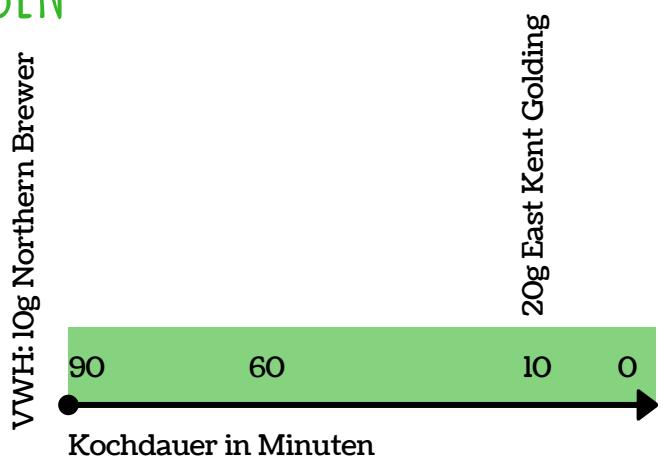
### MAISCHPLAN

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

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Northern Brewer 10g zur Vorderwürze  
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. East Kent Golding 20g für 10min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.  
Empfohlene Gärtemperatur 16-20°C.  
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.