

ROTER KARDINAL - KENTUCKY COMMON

Unser Roter Kardinal ist ein Kentucky Common - ein historischer Bierstil aus Louisville, der Einfachheit und Charakter vereint. Kupferrot im Glas, mit leichten Karamell- und Röstnoten, einer feinen Mais-Süße und sanfter Bittere, zeigt er sich süffig und trocken im Abgang. Ein bodenständiges Bier mit Geschichte - ehrlich, rund und authentisch amerikanisch.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Farbe: 39 EBC
- Alkohol: ca. 5% Vol.
- Bittere: ca. 21 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 15-20 °C
- Reifezeit 3-4 Wochen
- Gesamtschüttung 4,5kg

ROHSTOFFE

 70% Wiener Malz = 3,2kg
 24% Maisflocken = 1,0kg
 4% Brown Malt = 0,2kg
 2% Chocolate Malt = 0,1kg

 27g Comet (AT) 9,8% α



Trockenhefe:
 1x Mangrove Jack's California Lager M54

Optional Flüssighefe:
 1x Flüssighefe Wyeast #1056 American Ale

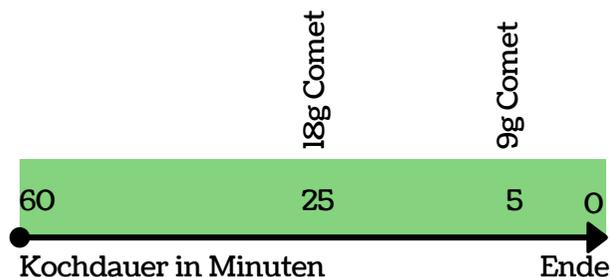
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 64°C für 40min
4. Rast bei 72°C für 20min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. Comet (AT) 18g bei 25 Minuten
2. Comet (AT) 9g bei 5 Minuten



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung hinzugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16-20°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.