

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Februar 2018

Braurezept 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.

Stammwürze: ca. 11,5°P bei 20-25L
Bittere: ca. 22 IBU
Farbe: ca. 29 EBC
Alkohol: ca. 5,0 % Vol.

Malz: 4,8kg Maris Otter Malz
0,4kg Caraamber
0,05kg Röstgerste unvermälzt

Hopfen: 13g Northern Brewer (10,8%)
20g East Kent Golding (5,9%)

Hefe: Danstar Lallemand Nottingham Ale

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	25	18
Nachguss [L]	12	5	14

Maischplan:

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast: 60 min. bei 67°C (wenn Jodnormal weiter zu)
3. Abmaischen bei 78°C (10min.)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Vorderwürzehopfengabe Northern Brewer 13g (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch vor dem Kochen zugeben)
2. Aromahopfengabe 10 min. (nach 80 min. in die Würze geben und für 10 min. mitkochen) East Kent Golding 20g

Gärung:

Danstar Lallemand Nottingham Ale vorher in 100ml 25-30°C warmen Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 16-20°C

Reifung:

Wenn Restextrakt konstant, Karbonisieren und Abfüllen.
Reifung ca. 4-6 Wochen

PROST!