

# \*namegesucht\* - Irish Red Ale

Zutaten für ca. 80 Liter Sud



Menge	Was	CHF
<b>Malz</b>		
15 kg	Wienermalz	18
2 kg	Carared	3
200 gr	Melanoidinmalz	1.40
<b>Hopfen</b>		
150 gr	Tettnanger 3.6%	6
50 gr	Fuggles 5.9%	2
10 gr	Irish Moss	3.80
<b>Hefe</b>		
3x11 gr	Fermentis S-04	9.30
Total		43.50

Gebraut von	Datum	Ort

Platz für Handnotizen

Aktion	Zelt		
Einmalschen	rühren	50 Liter Wasser auf 43°C	0842
		42°C - Eiweissrast - 10 Min	0848
		65°C - Maltoserast - 70 Min	0923
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok		1040
	erhitzen	78°C - Läuterrast 10 Min (zugedeckt)	1045
Abläutern	40 Liter Nachguss bereithalten		
	2-3 Mal vorschiessen		
Hopfenkochen	75 Min (totale Kochzeit)		1230
	1. Hopfengabe	Bitterhopfen (70 Min)	1230
	2. Hopfengabe	Aromahopfen (10 Min)	1235
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel - Irish Moss 5 Min vor Ende		1340
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen		1400
In Gärtank durch Filtersack ablassen			1433
	Kühlen	15-20°C	
	Stammwürze	12.9 %	~13%
eventuell Spelse ablassen - mit Wasser verdünnen			-
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen			ja

	1. 60l-Tank	2. 60l-Tank	100l Tank
Stammwürze, %		~13	
Würzmenge		~80-85 l	
Spelse zur Seite gestellt			
Zelt Hefezugabe		15 15	
Ende Hauptgärung / Abfüllen			

	1. 60l-Tank	2. 60l-Tank	100l Tank
Stammwürze Jungbier			
Zucker oder Spelsezugabe			
Anzahl abgefüllte Flaschen			