

Malzmischung „Irish Red Ale“ für 20 und 40 Liter

Stammwürze ca. 12°P
Restextrakt 2,75°P
IBU 30 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz:	3,6kg Pale Ale + 0,3kg Caramüchch® 3 + 0,1kg Melanoidin	7,2kg Pale Ale + 0,6kg Caramüchch® 3 + 0,2kg Melanoidin
Hopfen:	Fuggles	
Hefe:	11 g Lallemmand London	2 x 11 g Lallemmand London

optimale Gärtemperatur zw. 18-20°C

<p>23 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 15 Liter / NG: 13 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>46 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 30 Liter / NG: 24 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Maische-Plan:

Hauptguss auf 66 °C erhitzen und einmaischen >>> 60 min Rast
Temperatur auf 78° C erhöhen und abläutern

Koch-Plan:

90 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe nach 5 min zugeben (also 85 min mitkochen)
2. Hopfengabe nach 80 min zugeben (also 10 min mitkochen)

Wir empfehlen die Hopfengabe mittels Hopfensocke/-ei der Würze beizugeben, so kann der Hopfen direkt nach Ende der Kochzeit entfernt werden.

Nach Ende der Kochzeit, sollte die Würze einmal kräftig umgerührt werden, der Deckel wieder auf den Kessel gelegt werden und 30 min pausiert werden (Whirlpool). Es entsteht dabei ein Trubkegel am Boden. Die klare Würze oberhalb kann dann gut über den Auslaufhahn des Braukessel abgelassen werden.

Die Würze sollte dann schnellstmöglich auf 20°C abgekühlt werden.

Dann kann die Zugabe der rehydrierten Hefe erfolgen.

Die Gärdauer ist abhängig unter anderem von der Temperatur. Nach Ende der Gärung (Restextrakt ermitteln!) kann das Bier für eine Flaschengärung abgefüllt werden. Verwende 6 g Zucker pro Liter oder Karbonisierungsdrops. Wer mit einem Spundungsrechner arbeitet gibt 4g CO2 pro Liter an. Bier nach gusto lagern und dann genießen – PROST!