

Red Ale No.1

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 21.2 Liter
- Hauptguss: 19.3 Liter
- Nachguss: 15 Liter
- Gesamtbrauwasser: 34.3 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 4.1kg (76.1%)
- **Carared®** 1kg (18.5%)
- **Münchner Malz** 0.3kg (5.4%)

Gesamtschüttung: 5.3 kg

Maischplan

Einmischen bei 45 °C

- **Eiweißrast** 10 Minuten
- **Maltoserast** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Eiweißrast** 10 Minuten
- **Maltoserast** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Wyeast #1318 - London Ale III - Activator

Kommentar

Malziges und bitteres Red Ale

Starter mit 10°P am Tag zuvor anlegen

Stopfen mit 70 Gramm Willamette in mehreren Etappen

