

Raspberry Red

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 24 Liter
- Hauptguss: 18.8 Liter
- Nachguss: 19.2 Liter
- Gesamtbrauwasser: 38 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 1.9kg (36%)
- **Red X** 1.6kg (30%)
- **Weizenmalz hell** 1.3kg (25%)
- **Carared®** 0.4kg (7%)
- **Melanoidinmalz** 0.1kg (2%)

Gesamtschüttung: 5.2 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Kombirast (66°-69°)** 65 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 10 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Kombirast (66°-69°)** 65 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 10 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe US-05 (obergärig)

Kommentar

Red Ale mit Himbeeren
60g/L einfach mitgekocht.

Mir persönlich war es etwas zu sauer, aber bei anderen, vor allem den Frauen kam es super an.