

Red Dragon

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 24 Liter
- Hauptguss: 20.3 Liter
- Nachguss: 18.1 Liter
- Gesamtbrauwasser: 38.4 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3.1kg (55.5%)
- **Red X** 2kg (36%)
- **Carared®** 0.3kg (4.5%)
- **Melanoidinmalz** 0.2kg (4%)

Gesamtschüttung: 5.6 kg

Maischplan

Einmischen bei 62 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Belgian Ale Yeast WLP550

Kommentar

Vollmundiges Belgian Amber Ale

5g Willamette, 2g Super Styrian in den Whirlpool bei ca 85°C