

# REZEPT

## IRISH RED ALE



---

**Gewinnersud der Publikumsabstimmung 2018**

**Brauer:** Tandembräu, Berlin

**Alkohol:** 5,5% vol

**Stammwürze:** 13,3%

---

### Schüttung

57% Pilsner Malz

17% Münchner Malz

11% Melanoidin Malz

6% Rotmalz

6% Sauermalz

1% Caraaroma

2% Haferflocken

### Maischen

Einmaischen bei 67 °C

60 min. bei 67°C Rast

Aufheizen auf 72°C

20 min. bei 72°C Rast

Aufheizen und Abmaischen bei 78 °C

### Hopfung/Kochung (Hopfenmenge für 10l)

Vorderwürzehopfung: 4,3g **Comet**

Kochbeginn: 2,3g **Comet** und 2,3g **Tettnager**

Kochung 60 min.

Whirlpoolgabe: 3,8g **Comet** und 2,5g **Tettnager**

Kaltgehopft nach der Gärung bei 8°C mit **Bravo**, **Comet** und **Cascade** mit je 2g/l.

### Hefe

London Ale

**WEITERE INFORMATIONEN:  
HOBBYBRAUER-MEISTERSCHAFT.DE**