
REZEPT FÜR 30 LITER IRISH RED-ALE

Das Irish Red-Ale ist eine obergärige Brauspezialität. Ausgewählte dunkle Malze sowie Karamell- und Röstmalz sorgen für ein charaktervoll-malziges Bier mit leuchtend roter Farbe. Warme Gärung sorgt für eine angenehm erfrischende Kohlensäure. Die Hopfensorten Northern Brewer und East Kent Goldings sorgen für ein erdig-florales Hopfenaroma und eine dezente Bittere.

Schüttung

Pale Ale 2 kg / 33,3% **Melanoidin** 0,15g / 2,5%
Münchner 2 kg / 33,3% **Château Chocolat®** 0,108kg / 1,8%
BEST Red X® 1,5kg / 25% **Caraamber®** 0,25kg / 4,1%

Wasser

Hauptgussmenge 25 Liter und **Nachgussmenge** 15 Liter
Restalkalität -9,3° dh

Maischen

- **Einmaischen** 52°C
- **1. Rast** 64°C für 40 min
- **2. Rast** 69°C für 30 min
- **3. Rast** 72°C für 20 min
- **Abmaischen** bei 78°C

Brauer: Martin Tietz, Tieden-Bräu

Alkohol: 4,5 % vol.

Stammwürze: 11,8 %

Bittereinheiten: 23 IBU



Kochen

Kochdauer insgesamt 65 min

- **Hopfengaben**

Northern Brewer (8,5% α)

in die Vorderwürze für 15,2 IBU

Northern Brewer (8,5% α)

5 min vor Kochende für 4,8 IBU

East Kent Golding (5% α)

5 min vor Kochende für 2,8 IBU

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** 19°C / 14 Tage
- **Hefestamm** White Labs® WLP004 Irish Ale Flüssighefe, 2 Tage vor Brautag Starter herstellen
- **Reifung** 14 Tage bei 19°C
- **Karbonisierung** 5,2 g/l CO₂
- **Zuckergabe** 7 g/l Zucker

Ein Tipp vom Meister

Sparsam mit dem Röstmalz umgehen, um nicht zu viel Säure und Röstigkeit ins Bier zu bringen.