Export Red Irish Ale (nach Gordon Strong)

Menge	25.0	(25,0)	Liter
Stammwürze	13,5	(13,0)	°P
Alkoholgehalt	5,0		Vol.%
Bittere	15	(15)	IBU
Farbe	126.4	(126,4)	EBC
CO_2-Gehalt	0.0	(5,0)	g/l
eff. SHA	59,2		%

Brauanlage	Meine Brauanlage
Braudatum	03.03.2019

Pale Ale Malz	3.313	kg	55.2	%	6.2 EBC
Wiener Malz	1.194	kg	19.9	%	8 EBC
CARAMÜNCH® II	0.456	kg	7.6	%	120 EBC
Carapils	0.45	kg	7.5	%	4 EBC
Maisflocken	0.45	kg	7.5	%	0 EBC
Röstgerste / unvermälzt	0.45	kg	7.5	%	1150 EBC
Gesamt	**6.001**	kg			

East Kent Golding TYP 90 (Pellets) 5,3 % Alpha	18.26	g	60 min
East Kent Golding TYP 90 (Pellets) 5,3 % Alpha	9.13	g	30 min
East Kent Golding TYP 90 (Pellets) 5,3 % Alpha	9.13	g	10 min

Hauptguss	21,01	Liter
Milchsäure (80%)	1,76	ml
Nachguss	15,88	Liter
Milchsäure (80%)	1,33	ml
Gesamt	**36,89**	Liter

WLP004 Irish Ale Flüssighefe
Anzahl Einheiten: 1 zu 1

7 lb (3.2 kg) UK Mild ale malt (Pauls) Mash 3 lb (1.4 kg) German Vienna (Durst) Mash 1 lb (454 g) Carapils malt Mash 1 lb (454 g) Flaked maize Mash 1 lb (454 g) Crystal 40 (Scotmalt) Vorlauf 4 oz (113 g) UK Roasted barley Vorlauf 0.5 oz (14 g) UK Goldings 6.9% whole @ 60 0.25 oz (7 g) UK Goldings 6.9% whole @ 30 0.25 oz (7 g) UK Goldings 6.9% whole @ 10

Strong, Gordon. Modern Homebrew Recipes: Exploring Styles and Contemporary Techniques (S.103). Brewers Publications. Kindle-Version.

Rasten

Einmaischen bei	69	°C		
Eiweißrast (57°) bei	57	°C	10	min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C	60	min
Abmaischen (78°) bei	77	°C	15	min