



4. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER HOBBYBRAUER GEWINNERSUD



REZEPT FÜR 30 LITER IRISH RED-ALE

Brauer: Martin Tietz, München

Alkohol: 4,5% vol.

Stammwürze: 11,8%

Bittereinheiten: 23 IBU



Schüttung

1.900 g **Pale Ale Malz**

1.400 g **RedX Malz**

230 g **Cara Amber**

1.900 g **Münchener Malz**

140 g **Melanoidin Malz**

110 g **Château Chocolate Malz**

Wasser

25 l **Hauptgussmenge** und 17 l **Nachgussmenge**

Maischen

- **Einmaischen** bei 45 °C
- **1. Rast:** 40 min bei 65 °C
- **2. Rast:** 30 min bei 69 °C
- **3. Rast:** 20 min bei 73 °C
- **Abmaischen** bei jodnormal

Läutern

- **Umschöpfen in den Läuterbottich**
- **Nachgusswasser** kontinuierlich aufbringen

Kochen

1. **Hopfengabe:** 20 g **Northern Brewer** (8,5% Alphasäure) für ca. 15,2 IBU, Kochdauer: 65 min
2. **Hopfengabe:** 15 g **Northern Brewer** und 15 g **East Kent Goldings** (5% Alphasäure) für ca. 7,6 IBU, für 5 min

Gärung und Karbonisierung

- **Kühlen** auf Zielgärtemperatur 19°C.
- Anstellen mit **WLP004 Irish Ale Flüssighefe**
- **Hauptgärung:** 17 Tage, **Nachgärung:** 10 Tage
- **Karbonisiert** durch Zugabe von 7g/l **Haushaltszucker**
- **PH-Wert:** 5,5