

Irish Red Ale (#7)



Braudatum

Anlage

Fuzzu-Brauanlage

Menge 24,8 Liter

Stammwürze 13,7 °P

Alkohol 5,6 %vol

Bittere 22 IBU

Farbe 15 EBC

CO₂-Gehalt 5,5 g/Liter

Restalkalität 0,00 °dH

Reifezeit 6 Wochen

Zutaten



Maris Otter
Malt

4,50 kg
(80,0%) ☐

BEST Red X®

1,13 kg
(20,0%) ☐



Fuggie
(2,4%)

72,6
g ☐

Fuggie
(2,4%)

27,0
g ☐



Gozdawa Hybrid Ale Yeast Notty;
HAY

1
x ☐



Neuss Süd

Hauptguss

Nachguss

Gesamt

Wasser

20,83



12,44



33,27

l

Benötigte Gerätschaften

Gäreimer Amihopfen (Du=31,8cm, Do=35,2cm bei H=36cm)

Maischen

Malz vorbereiten

Maris Otter Malt

4,50 kg (80,0%)

BEST Red X®

1,13 kg (20,0%)

Gesamtschüttung

5,63 kg

Hauptguss

20,83 Liter, ↑ 20,6 cm, ↓ 13,1 cm

Maischevolumen

25,1 Liter, ↑ 24,8 cm, ↓ 8,9 cm

Maischplan

Einmaischen

20,8 Liter Wasser auf 62°C erhitzen (ergibt 58°C nach Einmaischen). 1 min einmaischen.

Maltoserast (1. Verzuckerung)

Maische auf 62°C erhitzen und 50 min rasten.

Verzuckerungsrast (2.

Verzuckerung)

Maische auf 72°C erhitzen und 15 min rasten.

Jodprobe

dunkelviolett/schwarz

reichlich unvergärbare Stärke

orange/braunrot

kaum noch unvergärbare Stärke

gelb/hellorange

fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss

12,44 Liter

Läutern vorbereiten

Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.

Läutern

Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,2°P / 12.6°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 27,9 Liter bei 20°C / 29,0 Liter bei 100°C , ↑ 28,7 cm , ↓ 5,0 cm
Hopfen	Fuggle (2,4%)	0 min nach Kochbeginn 72,6 g zugeben (Kochdauer 80 min)
	Fuggle (2,4%)	65 min nach Kochbeginn 27,0 g zugeben (Kochdauer 15 min)
Kochdauer	80 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,7°P / 14.1°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 24,8 Liter bei 20°C / 25,8 Liter bei 100°C , ↑ 25,5 cm , ↓ 8,2 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,7°P / 14.1°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	

Gärung

Hefe	Gozdawa Hybrid Ale Yeast Notty; 1 Einheit(en) zugeben. HAY	
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	

- ✓ Rauchmelder abhängen
 - ✓ 20,83L (↑20,6cm ↓13,1cm) Hauptguss auf 62°C bringen
 - ✓ iSpindel in Wasser legen; Tilt-Wert: 19,7 / 50,02
 - ✓ Einmaischen
 - ✓ 1. Rast: 62°C - 50 Minuten
 - ✓ (↑24,8cm ↓8,9cm)
 - ✓ 2. Rast: 72°C - ~~10~~ Minuten bis Jodnormal 15 min
 - ✓ Jodprobe (keine Verfärbung)
 - ✓ Maische in Läuterbottich umfüllen
 - ✓ Läuterbottich auf 2 Euro-Bierkisten auf Tisch stellen
 - ✓ 20 Minuten Läuerruhe
 - ✓ 15L Nachguss auf 80°C bringen
 - ✓ Vorlauf (0,5l/min) zurückgeben bis klar
 - ✓ Abläutern in Topf (0,5l/min); auf 70°C heizen
 - ✓ Läuterspindel in Topf
 - ✓ Nachgüsse, bis 12,2° Plato
 - ✓ Würzmenge bei Kochbeginn 70°C: ↑26,2cm ↓7,5 cm
 - ✓ Würze hochkochen
 - ✓ Hefe rauslegen
 - ✓ Kochzeit 80 Minuten (Drehknopf „2 Uhr“)
 - 72 ✓ 73g Hopfen bei 0 Minuten
 - 26 ✓ 27g Hopfen bei 65 Minuten
 - ✓ (Ziel 13,7° Plato, 25,8L bei 100°C, (↑25,5cm ↓8,2cm))
 - ✓ Würzmenge bei Kochende 100°C: ↑23,5 cm ↓10,2 cm
 - ✓ Stammwürze: 13,7° Plato 16°C
 - ✓ Würzekühlen auf 16°C
 - ✓ Kühlwassertemperatur: 12,9°C
- OXI/ISO ab jetzt für alles!!!
- ✓ Würzmenge bei 20°C: ↑22,5 cm ↓11,2 cm 16°C

- ✓ Hefe 30 Minuten in 100ml 27°C-Wasser quellen lassen
- ✓ Ablassen durch Filament in Gäreimer
- ✓ Messung (13,7°Plato); danach wegschütten ____°Plato
- ✗ Falls nötig auf Zielstammwürze verdünnen
- ✓ Hefe in Gäreimer (16°C) *16,9°C*
- ✓ Höhe im Gäreimer messen ↑ 19,1 cm (Rille rechter Griff)
- ✓ Würze vorsichtig aufziehen mit Kelle
- ✓ SVG-Probe in Spritze aufziehen
- ✓ iSpindel einlegen
- ✓ Gäreimer verschließen
- ✓ Gärrohrchen halb mit Wasser füllen und aufsetzen
- ✓ 17°C Gärtemperatur *16,5°C eingest.*
- iSpindel nachkalibrieren in Ubidots

Sud-Nr 7 Biersorte Irish Red Ale Datum 13.11.21
Beginn 9:20 Uhr

I. Maischen

Hauptguss 20,8 Liter Aufbereitung ☒ Nein ☐ Ja
Schüttung 9:45 Uhr Einmischtemperatur 62 °C
Malze 1. Flavis Otter 4,5 kg 4. _____ kg
2. Best Red X 1,15 kg 5. _____ kg
3. _____ kg 6. _____ kg
Eiweißrast ☒ Nein ☐ Ja 55 °C um _____ Uhr, für _____ min
1. Vorverzuckerung / Maltoserast 62 °C um 9:48 Uhr, für 50 min
2. Verzuckerungsrast 72 °C um 10:47 Uhr, für 15 min
3. Verzuckerungsrast _____ °C um _____ Uhr, für _____ min
Läutern 11:45 Uhr
Anschwänzen Nachguss 12 Liter 80 °C Beginn _____ Uhr Ende 13:15 Uhr

II. Würzekochen

Kochbeginn 13:35 Uhr Dauer 80 min
1. Hopfengabe Fuggles 2020 2,4 % 72 g nach 0 min
2. Hopfengabe Fuggles 2020 2,4 % 26 g nach 65 min
3. Hopfengabe _____ % _____ g nach _____ min
Zusätzlich _____

III. Ausschlagen

Ausschlagen / Hopfenseihen Beginn _____ Uhr Ende _____ Uhr
Speise abzweigen ☒ Nein ☐ Ja _____ Liter
Kühlen ☐ Nein ☒ Ja Beginn 14:57 Uhr 100 °C
Ende 15:42 Uhr 76 °C
Stammwürze 13,7 %

IV. Hauptgärung

Anstellen 16:25 Uhr 16,9 °C
Hefe ☒ Obergärig ☐ Untergärig Witty
Extraktgehalt (am / um / % / °C)
1. _____ 4. _____
2. _____ 5. _____
3. _____ 6. _____

