

Irish Red Ale

HHBT 2025

Menge: 18
Farbe: 30 EBC
Bitter: 20 IBU
Stammwürze: **12°P**
Brautag: 4.7.25
Abfüllung: 15.7.25

Schüttung Gesamt: 4,23kg	3,1 kg Maris Otter (73,0%)%)Crisp Light 5 EBC 850g kg Münchner Malz II (Barker) 2 (20,0%) 250 g Crisp Light Crystal Malt 150 (6,0%) 150 EB 30g Röstgerste (0,7%) 1000 EBC
Hauptguss	15L
Nachguss	Ca. 13L + Glattwasserreserve 10Min vor dem Läutern
Einmaischen und Kombirast	73° im Thermoport Einstellen auf r auf 67° Rast 75 Min.
Abmaischen	Nachgüsse mit 80°C
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten
1. Hopfengabe (90 Min.)	Vorderwürze 23 g Fuggles Pellets (4,3 % α)
2. Hopfengabe (10 Min.)	11,5 g East Kent Goldings Pellets (4,0% α)
Whirlpool	30 Minuten
Hefe	Mangrovejack's M 15 Empire Ale bei 18 – 22°Ce)

Protokoll:

Vorderwürze: 17,5 % mas
Pfanne voll: 9,5% mas
Ausschlagwürze: 12,0 % mas
Ausschlagvolumen: 20L
Restwürze: 4,0%
ABV: 4,8% 4,7%

Carbonisierung mit Zucker auf 5,0g CO₂ /L (6,13g Zucker/L) bei 16°C
Stammlösung: 613/4= 153,25g

Sortenprofil

<https://braureka.de/biere/biertypen/details/?id=46>