



# Red Ale



Ein typisch amerikanisches Ale mit einer  
einen Kupfer- bis Rotfärbung und einem ausgeprägt karameligen Charakter.

## Zutaten

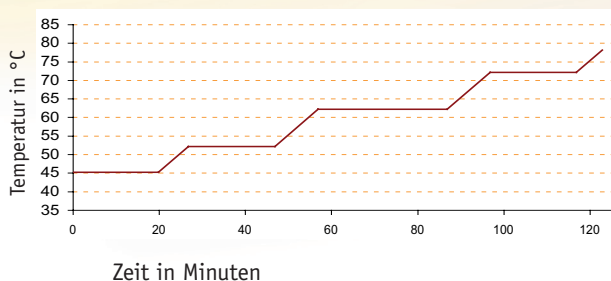
Malz	
Wiener Malz	75%
Melanoidinmalz	15%
Caramüsch®	5%
Sauermalz	5%

*CARAMÜSCH® ist eingetragenes Weyermann® Warenzeichen*

Hopfen	
Amerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3-9% Alpha-Säure)	
Hefe	
Safale US-05	70 g/hl

<b>Alk. %Vol</b>
4.4 – 5.5
<b>Stammwürze</b>
11-13,5%
<b>Bittereinheiten</b>
Weites Spektru
<b>Farbe</b>
Kupfer bis rot

## Maischtemperatur 120 Minuten Infusion



- Schritt 1.** Einmaischen mit 45°C und Rast für 20 Minuten
- Schritt 2.** Aufheizen auf 52°C und Rast für 30 Minuten
- Schritt 3.** Aufheizen auf 62°C und Rast für 20 Minuten
- Schritt 4.** Teilmaische ziehen, auf 72°C aufheizen und Rast für 20 min
- Schritt 5.** 10 min Maischekochen und zurückpumpen
- Schritt 6.** Abmaischen mit 78°C

## Gärungstemperatur

Optimal mit 16°C anstellen und auf 18°C kommen lassen. Diacetylrast für 24h am Ende der Gärung vor der Hefeente.

## Würzekochen 6-8% Verdampfung

Kräftige Kochung bei mindestens 100°C

## Hopfengabe 60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.