

Red Ale

mit Tango & Bavarian Mandarin Hopfen aus eigenem Anbau

Malz

Malzsorte	kg
Pilsner Malz	4,2
Münchner	0,6
Carared	0,3
Caramber	0,24
Chocolate Malt	0,06
Summe	5,4

Maische

Einmaischwasser	19 Liter	
Einmaischen	35 °C	
1. Rast	64 °C	40 min
2 Rast	72 °C	20 min
Abmaischen	78 °C	
Läuterwasser	19 Liter	

Hopfen

Hopfen	Alphasäure	Menge	Minuten vor Kochende
Tango Pellets	11,5	26 gr	75 min
Bavarian Mandarin (Dolden)	unbekannt	20 gr	5 min
aus eigenem Garten			

Hefe: Ale Hefe, z.b. SafAle™ S-04 obergärige Hefe

Menge: 25 Liter

Stammwürze: 12 %

Konstantin Mascher