

```
#####  
# Brauanleitung RocBrew - Red Irish #  
#####
```

Bierart: Obergärig (Ale)

Ausbeute: 40 liter

Schuetzung:

9.800 g Maris Otter

0.800 g Cara Hell

0.250 g Sauermalz

0.160 g Röstgerste

Hopfen:

100 g Fuggles 4.5% A

Hefe:

Wyeast 1084 oder

Nottingham

Maischefuehrung:

42 l Hauptguss 57° ==> Einmaischen

62°C 45 min Rast

71°C 45 min Rast

78°C ==> Abmaischen

20 l Nachguss 78°C

99°C ==> Hopfen 60g

99°C 60 min kochen ==> Hopfen 20g

99°C 20 min kochen ==> Hopfen 20g

99°C 5 min kochen

Whirlpool bzw. 15 min ruhen

Abkuehlen 20°C ==> Hefe

Hauptgaerung 16°-17°C

Plato 12°, Rest Plato 3°

Karbonisierung 5 g/l