



# IRISH RED ALE



**20 LITER**

# IRISH RED ALE

## Estimerede verdier

Alc %:	4,5%
OG:	1.048
FG:	1.014
IBU:	23
EBC:	33



## MALT 4,6 KG

2,9 kg	Pale Ale malt
1,10 kg	Munich Light
0,27 kg	Dextrin malt
0,23 kg	Chateau Cara Ruby
0,10 kg	Chateau Roasted Barley



## HUMLE

10g	Northern Brewer	kok 60 min
30g	East Kent Golding	kok 15 min



## GJÆR

1 pk	LalBrew Nottingham Yeast
------	--------------------------



# IRISH RED ALE



## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>64°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Mengde til gjæring	<b>20L</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Lagringstid	<b>8 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>10°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,4 Vol</b>

## TIPS

### David Heath:

This beer goes perfectly with Shepherd's pie or grilled chicken!



### Klipp ut!

Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: 17,22 L

Skyllevann: 12,7 L

**NB:** Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

## TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: 69°C\*

Mesk: 64°C

Utmesk/skylling: 78°C

\* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

## BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



## BRYGGETIPS

[Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:](#)



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

