**BrouwVisie Receptrapport Ger S & Ramon**

Basis------------------------------------------------------------------

Naam recept : Irish Red Ale Kenmerk : ger s - ramon

Brouwdatum : 17-2-2018 Biertype : Irish Red Ale

Aantal liters : 25 Gewenst begin SG : 1045 (4,6 Vol% alc.)

Brouwzaalrendement : 73.4%

**Algemeen---------------------------------------------------------------**

Totaal brouwwater : 35,34 liter

Maischdikte : 3,93 l/kg

Maischwater : 20,59 liter

Spoelwater : 14,60 liter

Kooktijd : 90 minuten

Berekende kleur : 24 EBC(Brouwvisie)

Berekende bitterheid : 26 EBU(Glenn Tinseth)

**Mout storting----------------------------------------------------------**

Pilsmout 3 EBC 70,3 % 3684 gr 3 EBC

Munchenermout 15 EBC 20,1 % 1053 gr 16 EBC

Caramunich 4,8 % 250 gr 123 EBC

Carared (D) 4,8 % 250 gr 40 EBC

**Massa hop--------------------------------------------------------------**

Bramling Cross 5,1 % 35 gr 90 Min. 21 EBU

Bramling Cross 5,1 % 19 gr 10 Min. 4 EBU

**Gist-------------------------------------------------------------------**

Gistsoort : 1084 Irish Ale Smart pack --- vervangen door Safale US-05 (of Safale S-04)  
 2 zakjes korrelgist

**Maisschema-------------------------------------------------------------**

Maisschema naam: Algemeen Maischschema (dalende infusie)

Stap 1: 69°C 90 Min. 3,9 l/kg start maischwater circa 74°C (evt. bijwarmen)

Stap 2: 78°C 5 Min. 3,9 l/kg uitmaischen