

# ビアトレ・レッドエール

方法：オールグレイン

スタイル：アメリカン・レッドエール

バッチ量：19L

ボイル量：23L

Original Gravity: 1.066

Final Gravity: 1.016

ABV: 6.55%

IBU: 41

SRM: 9.5

## MALT (麦芽)

量	種類	色
4000g	ペールエールモルト	EBC5~7
1000g	カラメルモルト (薄色)	EBC60~80
500g	ミュンヘンモルト	EBC12~17
300g	カラメルモルト (濃色)	EBC300~400

## HOP (ホップ)

量	種類	タイプ	方法	時間
15g	Nugget (ナゲット)	ペレット	ボイル	60 min
15g	Northern Brewer (ノーザンブルワー)	ペレット	ボイル	30 min
15g	Cascade (カスケード)	ペレット	ボイル	15 min
15g	Cascade (カスケード)	ペレット	フレイムアウト	NA

## Yeast (イースト)

量	種類	タイプ	温度	時間
1 Pac	アメリカンエールイースト-SFALE US-05	ドライ	15°C~23°C	2 weeks

## マッシングステップ

水量	目的	水温	時間
20L	プロテインレスト	50°C	10 min
	糖化	65°C	30 min
	マッシュアウト	77°C	NA
20L	スパージング	77°C	NA