

## Chocolate- Stout Pur 2

Menge: 11  
 Farbe: 150 EBC  
 Bitter: 15 IBU  
 Stammwürze 16,5°P  
 ABV: 5,3 %  
 Brautag: 16.7.2022  
 Abfüllung:

Schüttung Gesamt: 5,56 kg	2,0 kg Maris Otter (60,9%) (5-7,5 EBC) 300 g Haferflocken (9,1%) 114g Crystal Malt (4,3%) (120 EBC 180g Blackvvan Honey Biscuit Malt (5,5%) (800-90 EBC) 10g Cara- Aroma (4,6%) (350-450 EBC) 170 g Roggen-Chocolate-Malt (5,2%) (600-800 EBC) 170g Chocolate- Malt (5,2%) 30gg Carafa II (0,9%) vor dem Läutern dazugeben
Hauptguß	10L
Nachguß	Ca. 10L
Einmaischen	Einmaischen bei 68°
Kombirast	60 Min- bei 68° (Iodprobe)
Abmaischen	Auf 78° heizen, <b>Carafa II zugeben</b> ;Läuterruhe 20 Min; Nachgüsse mit 78°
Kochzeit der Würze	90Min
Hopfungabe, 90 Min	25 g E.K. Golding
hirlpool	---
Hauptgärung	<b>/Lalleman Windsor Ale / Mangrove Jack's M15 - Empire Ale</b>
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 5,0 g CO <sub>2</sub> /L(2,4bar bei 20° → 6,55g/l Zucker- Stammlösung: 650 g/L Speise (130g/200mL)

**Vorderwürze: 15% mas**

**Pfanne voll: 11,0% mas / Glattwasser 5%mas**

**Ausschlagwürze: 16%mas**

**Ausschlagvolumen: 11 L**

**Abfüllung: 20.7.22**

**Restwürze: 8,2%mas bei 23° =8,38 %**

**ABV: 4,1 + 0,5% Flaschengärung = 4,6%**

Nebenprodukt:

## **Black Session IPA**

3L Glattwasser mit Malzextrakt auf 16%mas angereichert.

Vergärung mit Windsor Ale Hefe

Kalthopfung:

2 Tage mit 20g Citra und 20g Nelson Sauvin

Restwürze: 6% mas

ABV:  $5,4 + 0,5 = 5,9\%$