

Chocolate- Stout 2-4

Menge: 20l
 Farbe: 165 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze 16°P
 ABV: 5,0 %
 Brautag: 29.4.2022
 Abfüllung:

Schüttung Gesamt: 5,56 kg	4,0 kg Maris Otter (69%) 400 g Haferflocken (7%) 350g Chocolate Malt (6%) 500 73409g Crystal Malt (6%) 300g Black Svan Honey Biscuit (5%) 170g Cara Aroma (3%) Farbmälze vor dem Läutern dazugeben: 140g Röstgerste (2%) 140gg Carafa II (2%)
Hauptguß	14L mit 10g Braugips
Nachguß	Ca. 17L
Einmaischen	Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur)
Kombirast	90 - 180 Min- bei 68°
Abmaischen	Auf 78° heizen, Farbmälze inn den Läuterbottich geben ;Läuterruhe 20 Min; Nachgüsse mit 78°
Kochzeit der Würze	90Min
Hopfungabe, 90 Min	35g Fuggles, 35g E.K. Golding
Hauptgärung	LalBrew Windsor Ale
Vachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 5,5 g CO ₂ /L(2,4bar bei 20° → 7,54g/l Zucker- Stammlösung: 754g/L Speise (226g/300mL) Druck bei 20°C:2,65 bar

Mit 200mmL Würze einen Starter herstellen

Varianten

CS3: Cocoa- NibsNibs	CS2: Kakaopulver
Whirlpool mit 12L Würze Abkühlen über Nacht Hefezusatz und vergären	Gesamtvolumen bestimmen 1L Würze abnehmen; darin 115g Kakao/9,5L =12g/L Gesamtwürze aufkochen. Ggf, entfetten und zum Hauptsud geben
250g =25g Cocoa.Nibs/L für 6 Tage	
Ausschlagwürze: 16,0%mas Ausschlagvolumen: 9L Restwürze: 6,5% ABV: 5,1% Aufzuckern um 1,5% mas mit 1450g Zucker + Nachgärung auf exr Trapolierte 16,0%mas	Ausschlagwürze: 15,5%mas Ausschlagvolumen: 9,5L Abfüllung: 7.5.22 Restwürze: 8,5%mas ABV: 3,75%

Problem:

Instabiler Schaum wegen Kakaofett.

Chocolate- Stout 4

4L CS1 + 4L CS2 mit Windsor- Ale- Starter gemisch und im Gärbottich dekantiert.

Abfüllung:

9 Flaschen 0,5L(4.5L) + 13 Flaschen 0,33L (4,3L)

Alkoholgehalt:

CS1: $5,0\% + 0,5 = 5,5\%$

CS2: $3,75\% + 0,5 = 4,25\%$

1:1- Mischung: $5,5 + 4,25\% = 8,75/2 = 4,357\% + \text{Zucker von der Flaschengärung } 0,5\% = 4,875\% \text{ ABC}$

