

Dry Stout

Menge: 25L

Farbe: 35 EBC

Bitter: 45 IBU

Stammwürze: 13°P

Hopfen: East Kent Golding Pellets (6% α)

Hefe: Wyeast 1084 Irish Ale , alternativ Mangrovejack M07 British Ale jeweils halber Ansatz

Brautag: 21.1.2015

Malz	4000g Pale Ale (Maris Otter) 500g Gerstenflocken 150g Sauermais 100g Pale Chocolate Malt (10'') 50g Carafa II (5'') 200g Röstgerste ungeschrotet(5'') 5g Braugips
Hauptguß	18L
Nachguß	20L
Einmaischen	Vorabend im Läuterbottich bei 15° mit 10L Wasser digerieren
Eiweißrast	Zugabe von kochendem Wasser → 52°, 20'' Rast
1. Verzuckerungsrast	Kochendes Wasser → 67°; 90'' halten
2. Verzuckerungsrast	kochendes Wasser → 78°;
Abmaischen	20'' Läuerruhe
Kochzeit der Würze	90''
1. Hopfengabe	25g Vorderwürze
2. Hopfengabe	60g Würzebruch
Hauptgärung	18° mit Mangrovejack M 07 British Ale bzw. Restwürze 3,5°P) Wyeast # 1084 Irish Ale (Restwürze 1,5°
Nachgärung	3 Wochen im Gärbottich 3-6°

Für den Brauwettbewerb wurde das Stout mit der Wyeast- Hefe ausgewählt.

Double Espresso Imperial Stout (DEIS)

Ein Teil der Vorderwürze wurde mit einem Espresso-Kaltauszug auf 19°P eingestellt.

Kalthopfung mit 3g/L Citra und 6g/L Challenger.

Vergoren mit Mangrovejack M 07 British Ale, Restwürze 2°P, Alkohol 8%

100 EBC, Bittere 45 IBU

Charakteristik: schwarz, vollmundig, komplex, intensiv, Espresso- und Röstaromen

Lange Reifezeit