

„Schwarzwild“
Espresso- Stout

„Kaffeeklatsch“
Pastry- Stout

Menge: 30l
Farbe: 27 EBC
Bitter: 30 IBU
Stammwürze: 23°P
ABV: 9%
Brautag: Fr. 26.3.2021
Abfüllung: Di. 14.5.2021

Schüttung Gesamt: 10,67 kg	10,0 kg Pale Ale Malz (70%) 1,0 kg Haferflocken (10%) 600g Crystal Malt (4%) 150gg Special B 530g Black Svan Honey Biscuit (80 EBC) Läuterbottich: 750g Choclate Malt (6%) 750g Röstgerste500 50g Carafa II
Hauptguß	30L mit 10g Braugips (
Nachguß	Ca. 20L
Einmaischen	Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur
Kombirast	90 Min- bei 60 . 68°
Abmaischen	78° /Zugabe von Röstgrtste
Kochzeit der Würze	90Min
Hopfengabe, 90 Min	30g Columbus
Kaffeezugabe: Im Whirlpool	Schwarzwild „Wilde Hilde“ 1 Espresso (=50 ml)/1L Würze = 5% Espressoanteil
Hauptgärung	M42 New World Strong Ale Ansatz nach Hefezusatz teilen

Vorderwürze: 18% mas

Pfanne voll: 14% mas

Ausschlagwürze: 23% mas

Ausschlagvolumen: 30L

Variante
1. „Kaffeeklatsch“ (Pastry- Stout)

Würzsud

500g Kokosflocken (geröstet)
 500g gemahlene Haselnüsse (geröstet)
 250g Rosinen
 4 Vanillestangen (ausgekratzt u + kleingeschnitten)
 50g Muscovado- Zucker
 250ml . Ahornsirup
 Candi- Syrup

1. Aus dem Zucker und 3l Wasser einem rehbraunen Karamellsud kochen..
2. Restliche Zutaten dazugeben und ca. 30 Min. köcheln lassen Absieben und über Nacht kaltstellen.(0°)
3. Den Fettdeckel vorsichtig abheben, den Rest durch ein gekühltes feines Sieb gießen.
4. Mit Candi- Sirup auf 2L mit 23%mas einstellen.
5. Den abgekühlten Sud zur Würze im Gärbottich geben.

2. „Schwarzwild“ Espresso- Stout

15 Tassen Espresso mit Zucker auf 23% mas einstellen
 Gesamt- Espresso- Gehalt: 100ml/l = 10%
 Den Espresso abkühlen lassen und zur Würze im Gärbottich geben.

Abfüllung / Carbonisierung

mit Zucker auf 5,5 CO₂ /L (2,4 bar bei 18°C)
 Stammlösung; 184g / 250mL, Dosierung 10 ml/L

Espresso- Stout „Schwarzwild“	Pastry- Stout „Kaffeeklatsch“
Ausschlagvolumen: 15l Restwürze: 6,3% ABV: 9%	Ausschlagvolumen: 15L Restwürze: 8,4% ABV: 6,3%
Verkostung Süß, cremig, vollmundig Kräftiges Espressoaroma =Kreativbier für die DM	Verkostung Süß, cremig, vollmundig, Kuchenaromen wenig ausgeprägt dominante Haselnussaromen
Abfüllung: 15.4.2021 50 x 0,33L = 16,5L	24 x 0,5L 18 x 0,33L Gesamt: 18L