

Imperial Stout / Coconut- Stout Espresso- Stout

Menge: 20L

Farbe: 27 EBC

Bitter: 58 IBU

Stammwürze: 23°P

ABV: 9%

Brautag: 10.11.2020

Abfüllung: 18.11.2020

Schüttung Gesamt: 10,67 kg	7,5 kg Pale Ale Malz (70%) 1 kg Haferflocken (10%) 650g Pale Chocolate Malt (6%) 650g Röstgerste500 (6%) 430g Crystal Malt (4%) 220g Special B (2%) 220g Biscuit Malt (2%)
Hauptguß	25L mit 10g Braugips (
Nachguß	Ca. 16L
Einmaischen	Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur
Kombirast	90 Min- bei 60 . 68°
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	90''
1. Hopfengabe, 90 Min	45g Centennial (33,3%) 46g E-K- Goldings (33,3%)
2. Hopfengabe. 10 Mim	46g E.K. Goldings (33,4%)
Hauptgärung	Wyeast 1028 London Ale - Restwürze 7,5 – 9 %mas

Vorderwürze: 18% mas

Pfanne voll: 14% mas

Ausschlagwürze: 23% mas

Ausschlagvolumen: 20L

Varianten

Imperial Stout	Imperial coconut- Stout	Schwarzwild
6		„Wilde Hildee“ Espresso- Stout
	1 kg Kokosflocken rösten, 30 Minuten mit Vorderwürze kochen Absieben, Cold Crash. Kokos abschöpfen. Zu 15L Maische geben.	1 Espresso (=50 mL/L Würze = 5% Espressoanteil)
Ausschlagvolumen: Restwürze: 7% ABV: 9%	Ausschlagvolumen: Restwürze: 7% ABV: 9%	Ausschlagvolumen: Restwürze: 7% ABV: 9%
18 x 0,33L= 6L	18 x 0,33L= 6L	23 x 0,33L= 7,9L

Gärtemperatur: 19 – 20°C

Carbonisierung mit Zucker auf 6,0g CO₂ /L (2,4 bar bei 18°C)

Stammlösung; 188g / 250mL, Dosierung 10 ml/L

/