

„Kaffeeklatsch“ / Pastry- Stout

Chocolate- Stout

Imperial Stout

Menge: 30l
 Farbe: 24 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: 25,5°P
 ABV: 10,0 %
 Brautag: Fr. 4.2.22
 Abfüllung: Di. 14.5.2021

Schüttung Gesamt: 10,67 kg	10,0 kg Pale Ale Malz (70%) 1,0 kg Haferflocken (10%) 750g Chocolate Malt (6%) 750g Röstgerste (Zugabe 20 Min vor Läutern) 600g Crystal Malt (4%) 530g Black Svan Honey Biscuit (80 EBC) 350g Cara Aroma (400 EBC) 150gg Special X (350 EBC) 50g Carafa (in 2L Wasser bei 72°C einmaischen und vor den I Nachgüssen komplett auf die Maische geben)
Hauptguß	20L mit 10g Braugips
Nachguß	Ca. 25L
Einmaischen	Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur
Kombirast	Über Nacht im Thermoport
Abmaischen	Zugabe von Röstgerste: Nachgüsse mit 78 – 80°C
Kochzeit der Würze	90Min
Hopfungabe, 90 Min	40g Citar
Hauptgärung	M42 New World Strong Ale Ansatz nach Hefezusatz teilen

Vorderwürze: 22% mas

Pfanne voll: 20% mas

Ausschlagwürze: 25,5% mas

Ausschlagvolumen: 30L

Glattwasser 10%mas

Variante

1. „Kaffeeklatsch“ (Pastry- Stout)

Würzsud

600g Kokosflocken (geröstet)
600g gemahlene Haselnüsse (geröstet)
250g Rosinen
4 Vanillestangen (ausgekratzt u + kleingeschnitten)
50g Brauner Rohrzucker
250g getrocknete Feigen
1 EL Kakao

1. Aus dem Zucker und 3l Wasser einem rehbraunen Karamellsud kochen..
2. Restliche Zutaten dazugeben und ca. 30 Min. köcheln lassen-
- 3, nach dem Absieben 100g Biskin dazugeben und über Nacht kaltstellen.(0°)
4. Den Fettdeckel vorsichtig abheben, den Rest durch ein gekühltes feines Sie gießen.
5. Mit Wasser p auf 2L mit 25,5%mas einstellen.
5. Den abgekühlten Sud zur Würze im Gärbottich geben.

2. Chocolate - Stout

Nebenprodukt aus Glattwasser:

Ziel Würzekonzentration: 16,5%mas

Zielvolumen: 15L

Verdünnung: 9L Würze /25,5%mas) + 6L Glattwasser (10%mas)

Würzsud:

6 EL Kakaopulver in 1L Glattwasser aufgeköcht.

3. Imperial Stout

6L Hauptsud unbehandelt

Abfüllung / Carbonisierung

mit Zucker auf 5,5 CO₂ /L (2,4 bar bei 20°C)

Stammlösung; 184g / 250ml, Dosierung 10 ml/L

Chocolate- Stout	Pastry- Stout „Kaffeeklatsch“	Imperial Stout
Ausschlagvolumen: 15l	Ausschlagvolumen: 15L	Ausschlagvolumen: 15L
Restwürze: 7,5%	Restwürze: 8,5%	Restwürze: 8,5%
ABV: 5,0%	ABV: 10,0%	ABV: 10,0%
Abfüllung: 12.2.22	12.2.22	12.2.22