

# „Kaffeeklatsch“

## „Kaffee, Kuchen, Bier – all in one“

Vorbereitende Arbeiten am **Vortag**:

### Würzsud

- 100g Brauner Rohrzucker
- 500g Rosinen
- 1 Fl. Vanilleextrakt + Vanillezucker mit Schotenstücken
- 500g getrocknete Feigen
- 500g Datteln
- 500g Haselnüsse, geröstet
- 16 oz Candysirup D90
- 5% Espresso 1,25L = 25 Tassen

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. Fettdeckel abheben, durch ein gekühltes Sieb gießen,
5. Den Sud am Brautag zur Würze im Gärbottich geben (nach dem Whirlpool).

### Braurezept

- Menge: 25l
- Farbe: 30 EBC
- Bitter: 25 IBU
- Stammwürze: 27,5°P 113° Oechsle)
- ABV: 10,0 %
- Brautag: 22.4.2023
- Abfüllung: 28.4.23 (Dry Stout)5.5.2023 (kaffeeklatsch)

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Schüttung<br>Gesamt: 10,67 kg | 10,3 kg Pale Ale Malz (73%)<br>1,0 kg Haferflocken (10%)<br>700g Black Svan Coffee Light Wheat (5%)<br>850g Roggen-Chocolate Malt (6%)<br>600g Cara Rye (4%)<br>350g Cara Aroma (400 EBC) (2,2%)<br>280g Röstgerste ( kaltauszug) (2%)<br>70g Carafa (0,5%)(in 2L Wasser bei 72°C einmaischen, absieben und vor den Nachgüssen komplett auf die Maische geben) |
| Hauptguß/ Nachguß             | 20L / Ca. 25L  |
| Einmaischen                   | Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur)   |
| Kombirast                     | 1 Stunde / Iodprobe  |
| Abmaischen                    | Zugabe von Röstgerste: Nachgüsse mit 78 – 80°C   |
| Kochzeit der Würze            | 90Min  |
| Whirlpool                     | 30 Min   |
| Hopfungabe, 90 Min            | 40g Citar  |
| Hauptgärung                   | M42 New World Strong Ale /Starter mit 200nl Würze  |

Protokoll:  
Vorderwürze: 120°Oe =30% mas  
  
Pfanne voll: 21%mas  
  
Ausschlagwürze: 110°Oe =27,5% mas  
  
Ausschlagvolumen: 25L  
  
10L Glattwasser 10%mas; Weiterverarbeitung zu **Dry Stout**

### Abfüllung / Carbonisierung

Carbonisierung auf 5,5g CO<sub>2</sub> /L = 7,53g Zucker/L (bei 20°C)  
Stammlösung: 735g/L, Zugabe von 10ml/L  
Ansatz:=367,5g/500 mL

Abfülldatum: 5.5.2023  
Anstellwürze: 110°Oe =27,5% mas  
Anstellvolumen: 25L  
Restwürze: 10,6  
Alkohol: 9,7+0,3=10,0%ABV  
Abfüllvolumen: 24L

---

### Verarbeitung des Glattwassers Dry Stout

10L Glattwasser  
90 Min Würzekochen mit 5g El Dorado + 30g Fuggles

Anstellwürze: 14% mas  
Anstellvolumen: 9L  
Hauptgärung mit M42 New World Strong Ale  
Restwürze: 5,2%mas  
Alkohol; 4,7+0,2=4,9% ABV

Abfüllvolumen 7l

Restwürze: 5,2%  
ABV: 4,6%  
Abfüllvolumen: 6L

Flaschendruck bei 17°: 2,2 bar = 6g CO<sub>2</sub> /L