

# Laphroaig 2025

## FreiburgerBrown Alet

Menge: 20l  
 Farbe: 160 EBC  
 Bitter: 30 IBU  
 Stammwürze: 30°P  
 Brautag: 2.4.2025

Schüttung Gesamt: 17,25 kg	5,2 kg Pilsner Malz (50%) 2,6 kg Münchner Malz (25%) 750dg Flaked Torrefied Oat (Crisp) (7%) 522 g Roggenmalz (5%) 522g Cara-Rye (5%) 311g Cara Aroma (3,0%) 311g Rauchmalz (3%) 100g Röstgerste (1%)( Zugabe beim Läutern) 100g Carafa I) (1%)( Zugabe beim Läutern)
Hauptguß	35L mit 10g Braugips ( <b>Braukessel 1</b> )
Nachguß	Ca. 23L + Glattwasserreserve
Einmaischen	Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur)
Kombirast	90 Min, dann aufheizen auf 78°
Abmaischen in Thermoport	Zugabe von Röstgerste: Nachgüsse mit 78 – 80°C
Kochzeit der Würze	90Min
1.Hopfengabe, 90 Min 2.Hopfengabe, 10 Min 3. Whirlpool	68 g Amarillo (60%) 3,4% αVorderwürze 30g Amarillo (30%) 8,7% α 10g Simcoe (10%) 13,3% α
Hauptgärung	M42 New World Strong Ale bei 16°C

Vorderwürze: 20% mas  
 Pfanne voll: 16% mas  
 Ausschlagwürze: 30% mas (120°Oe.)  
 Ausschlagvolumen: 17L  
 Glattwasser 7%mas

### Barrel- Aging

100g Holzchips (Weber Grillchips „Whisky“ für 15 Min bei 200°C Umluft toasten.  
 Mit 0,2L Laphroaigh vakuumieren und 2 Tage lagern.  
 Anschließen an der Luft abtrocknen lassen, bis der Alkohol vollständig verdunstet ist.  
 Feintrubfilter mit Stein beschweren,  
 Zugabe der vorbereiteten Whiskychips +100g Holzchips /Oak Dark Premium  
 + Whisky- Cubes „Torfig, amerikanische Eiche).  
 Am Tag der Abfüllung Zugabe von 10L Imperial Stout für 2 Stunden.

## Glattwasser

### Freiburger Brown Ale

Nebenprodukt aus Glattwasser,

Glattwasservolumen: 22L

Würzekonzentration: 7 %mas

Kochzeit: 90 Min

Bittereinheiten. 40 IBU

1. Hopfengabe: 35g Styran Golding (90 Min.)

2. Hopfengabe: 15g Styran Golding (10 Min)

Anstellwürze: 15L mit 12%mas

Gärung bei 18° mit **US05**

### Abfüllung / Carbonisierung

Carbonisierung mit Zucker auf 5,0 CO<sub>2</sub> /L (2,0 bar bei 20°C)

Stammlösung/18°); **635g/L** =158g / 250mL, Dosierung 10 ml/L

Barley Wine BA	Brown Ale
Ausschlagvolumen: 10L Restwürze: 9,7% mas <b>ABV:12,0 + 0,5= 12,5%</b>	Ausschlagvolumen: 10L Ausschlagwürze: 12%mas Restwürze: 5,0% <b>ABV 3,8 + 0,5=4,5%</b> Farbe. 80 EBC
Abfüllung: 1.5.25	Abfüllung: 11.4.2025