

**„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 Chocolate 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
Hopfungabe, 90 Min	30g Columbus
Kaffeezugabe: Im Whirlpool	<b>Schwarzwild „Wilde Hilde</b> 1 Espresso (=50 ml)/1L Würze = <b>5% Espressoanteil</b>
Hauptgärung	M42 New World Strong Ale <b>Ansatz nach Hefezusatz teilen</b>

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 Sie 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 CO<sub>2</sub> /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%
<b>Verkostung</b> Süß, cremig, vollmundig Kräftiges Espressoaroma =Kreativbier für die DM	<b>Verkostung</b> 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