

1. Imperial Stout 2024

2..Imperial Stout BA

Ardbeg Single Malt(Islay)

3. Hoppy Spüli

Glattwasser Black IPA

Menge: 20l
 Farbe: 110 EBC
 Bitter: 30 IBU
 Stammwürze: 25°P
 Brautag: 15.10.2025

Schüttung Gesamt: 17,25 kg	5,0 kg Pilsner Malz (50%) 2,5 kg Münchner Malz (25%) 650g g Haferflocken (7%) 500 g Roggenmalz (5%) 500g Cara-Rye (5%) 300g Cara Aroma (3,0%) 300g Rauchmalz (3%) 90g Röstgerste (1%)(Zugabe beim Läutern) 90g Carafa I (1%)(Zugabe beim Läutern) Nachgüsse getrennt mt auffangen
Hauptguß	35L mit 10g Braugips
Nachguß	Ca. 23L
Einmaischen	Einmaischen bei 74° (gibt 68° Maischetemperatur
Kombirast	90 Min, dann aufheizen auf 78°
Abmaischen	Zugabe von Röstgerste: Nachgüsse mit 78 – 80°C ➔ 20L Vorderwürze, 12L Glattwasser
Kochzeit der Würze	90Min
1.Hopfengabe, 90 Min 2.Hopfengabe, 10 Min 3. Whirlpool	70 g E.K. Golding (60%) 20g E.K. Golding (30%) 10g Amarillo (10%)
Hauptgärung	M42 New World Strong Ale bei 16°C

Vorderwürze: 17% mas
 Pfanne voll: 17% mas
 Ausschlagwürze: 25% mas
 Ausschlagvolumen: 17L
 Glattwasser 14%mas

Variante
1. Imperial Stout

10L Hauptsud unbehandelt

2. Barrel Aged Imperial Stout

Ausgangsprodukt: 10L Hauptsud.

Vorarbeiten:

100g Holzchips (Eiche, Hickory, je 50%) für 30 Min bei 200°C Umluft getoastet.
Zugabe von 0,4L **Ardbe Single Malt**, Lagerung für 1 Woche,
anschließend 3 Tage offene Lagerung auf Gitter, bis der Alkohol vollständig verdunstet ist.).

„Fassrefung“:

Zugabe der Holzchips im beschwerten Maischesack zu 10L Imperial Stout.

Abfüllung nach 1 Woche Reifung

3. Hoppy Süli (Black IPA) Glattwasser

Glattwasservolumen: 12L

Würzekonzentration: 14 %mas

Kochzeit: 60 Min

Bittereinheiten: 40 IBU

1. Hopfengabe: 10g Talus (60 Min.)

2. Hopfengabe: 8g Talus (10 Min)

3. Hopfengabe: 7g Talus (Whirlpool)

Anstellwürze: 19%mas

Gärung bei 18° mit **US05**

Kalthopfung mit 25g **Talus Cryo**. 2 Tage (18° / 0°C)

Abfüllung / Carbonisierung

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

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

Imperial Stout	Imperial Stout BA	Hoppy Süli
Ausschlagvolumen: 10L Restwürze: 6,0%mas ABV: 10,8% + 0,7 11,5%	Ausschlagvolumen: 10L Restwürze: 5,5 %mas 256,5 ABV: 11,3 + 0,7 = 12,0%	Ausschlagvolumen: 10L Ausschlagwürze: 18%mas Restwürze: 5,0% ABV 7,0 + 0,5 = 7,5%
Abfüllung: 1.11.2024 Abfüllvolumen: 10L	Abfüllung: 8.11.2024 Abfüllvolumen: 9L	Kalthopfung 30.10 25g Talus bei 12° Abfüllung: 3.11.2024

Anhang:

Rzept: Spiced Bourbon Barrel Stout

10g

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=rezept&id=2024&suche_begriff=imperial+stout&factoraw=10&factorsha=59&factorha1=6.5&factorha2=6.5

10 g Eichenchips high Caramel

133 ml Bourbon whiske

Die Eichenchips wurden **2 Wochen im Bourbon** eingelegt; dazu 2 Vanilleschoten, 5 Wacholderbeeren; 1 TL Zimt; 2 Nelken; 0,5 TL Koriander; 2 Espresso sowie 50 ml Molasse.

Dies wird komplett hinzugegeben und das Jungbier darauf noch **2 Wochen** gelagert.

Karbonisiert wurde mit dunklem Kandissirup.
