

Sweet Stout

+ Leicht süß

Menge: 10l
 Farbe: 200 EBC
 Bitter: 30 IBU (23 - 40 IBU)
 Stammwürze: **16°P**
 Scheinbarer Restextrakt 7°P)
 ABV: 4,5%
 Brautag: 22.6.2026
 Abfüllung: 2.7.2026

Schüttung Gesamt: 3,0 kg	2,0kg Maris Otter (61,5%) 241g Light Crystal Malt (Crisp) (7,5%) -150 EBC 241g Chocolate Malt (7,5%) 241 g Roggenmalz (7,5%) 241g Haferflocken(7,5%) 129g Cara Aroma (4,0%) 32g Rauchmalz (1%) 48g Röstgerste (1,5%)(Zugab beim Läutern 32g Carafa II (1%) Zugab beim Läutern
Hauptguß	12L
Nachguß	Ca. 7L + 3L Glattwasserreserve
Einmaischen (Thermoport)	Vorlage: 12L Wasser mit 76° (→ 69°), 72°C innerhalb von 15 Min
1. Rast	69°, 10 Min
Dekoktion	1 L Dünnamaische aufkochen und zubrühen. → 72°72°erreicht sind.
2. Rast	72° 45Min. , Jodprobe
Abmaischen	10 Min. Läuterruhe
Nachgüsse	Zugabe von Röstgerste + Carafa: Nachgüsse mit 78 – 80°C
Kochzeit der Würze	90Min
1.Hopfengabe, 90 Min 2.Hopfengabe, 10 Min	20 g E.K. Golding (66%) 15g E.K. Goldings (34%)
Hauptgärung	Gärung 6g Fermentis Safale S-04 Gärtemperatur 18-20° (Thermostat 19°

Vorderwürze: 13,5 % mas
 Pfanne voll: 12 % mas
 Ausschlagwürze: 14,5 % mas
 Ausschlagvolumen: 10L
 Glattwasser 3 %mas
 Restwürze. 7,0% mas (6%)
 ABV: 4,0+ 0,5= 4,5%

Carbonisierung für 5,0g CO₂ /L bei 20°C mit **6,55g** Zucker/L (Flaschendruck 2,3 bar bei 19 °C
 Stammlösung 655g/L →164g Zucker/ 250 mLVerkostung 2.7.:
 Zugabe 10 mL/L

Glattwasser:

Leicht süß II

5L Glattwasser Kochen mit Fuggles; 2,5g (60 Min) und 1,3g (10 Min) für 25 IBU

Zusatz: 1 Tasse Espresso

Würzekonzentration 4,0%

Restwürze: 3,0%mas

ABV: 0,5% + 0,5 = 1%

Kalthopfung mit

50g Bru-1 Lupomax , 1 Tag bei 5°C

Verkostung

Sehr mild, leichte Kaffeenote