

BRAUREZEPT BRAUPAKET - STOUT

Mild röstaromatisches Stout mit englischer Hefe und Hopfen.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 80 EBC
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.

- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

ROHSTOFFE



89% Wiener Malz = 4,5kg
6% Carapils® = 0,3kg
3% Carafa® Spezial II = 0,15kg
2% Gerstenröstmalz = 0,1kg



44g East Kent Golding, 5,9% α

Trockenhefe:
obergärig: 1x Fermentis S-04

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. East Kent Golding 44g bei 90 min

44g East Kent
Golding



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.

Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.