

BRAUREZEPT

DARK SIDE - OATMEAL STOUT

Stout ist ein schwarzes, malzaromatisches und sehr komplexes obergäriges Bier. Es wird oft als der große Bruder des Porters bezeichnet, da es von deutlich kräftigerer Röstaromatik und meist höherem Alkoholgehalt geprägt ist. Das Oatmeal (Haferflocken) Stout zeichnet sich durch ein besonders seidig, cremiges Mundgefühl aus.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Bittere: ca. 28 IBU
- Farbe: 130 EBC (schwarz)
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

72% Maris Otter = 3,4kg
 10% Haferflocken = 0,45kg
 8% Caraamber® = 0,4kg
 4% Chocolate Malz = 0,2kg
 4% Carafa® I = 0,2kg
 2% Röstgerste = 0,1kg



36g First Gold, 6,8%α

Trockenhefe:
 1x Lallemand London ESB
 English Style Ale Hefe 11,5g

Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1084 Irish Ale

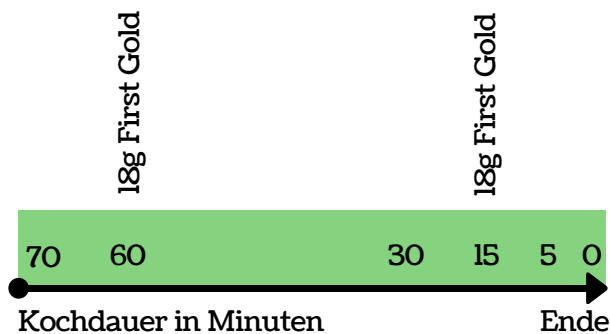
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 66°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. First Gold 18g bei 60 min
2. First Gold 18g bei 15 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C Grad Celsius.
 Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.