


# 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



42g East Kent Golding, 6,2%α  
Hopfenmenge kann leicht variieren,  
aufgrund wechselnder Alphawerte!

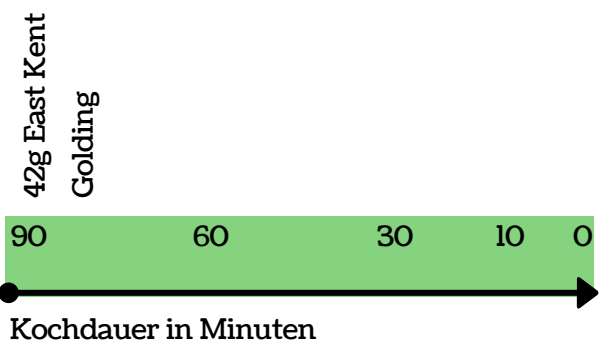
Trockenhefe:  
1x Fermentis SafAle S-04

## 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 42g bei 90 min



## 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.