

# BRAUREZEPT

## RASPUTIN - IMPERIAL STOUT

Das Russian Imperial Stout, oft nur Imperial Stout oder RIS abgekürzt, ist nicht wie der Name vermuten lässt aus Russland. In England gebraut für den Export nach Russland, war es angeblich das Lieblingsbier der Zarin Katharina der Großen. Diese stark röstaromatische und intensiv gehopfte kräftigere Version des britischen Bierstils Stout eignet sich besonders gut für jahrelange Reifung.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 22° Plato
- Farbe: 100+ EBC
- Alkohol: ca. 10,1 % Vol.
- Bittere: ca. 65 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Fertiges Bier ca. 32 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 12 Wochen
- Gesamtschüttung 12,8 kg

### ROHSTOFFE

 82% Maris Otter = 10,6kg  
8% CaraAmber® = 1,0kg  
5% Chocolate Malz = 0,6kg  
5% Röstgerste = 0,6kg

 160g First Gold, 8,2%α  
1kg Malzextrakt dunkel



Trockenhefe:  
3x Lallemand Nottingham Ale  
Optional Flüssighefe:  
3x Wyeast #1318 London Ale III

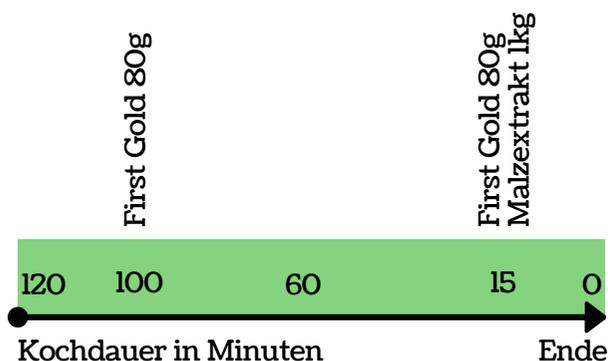
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 66 °C für 75 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78 °C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 120min

1. First Gold 80g bei 100 min
2. First Gold 80g bei 15 min
2. Malzextrakt Dunkel 1kg 15 min mitkochen



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.