

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 22° Plato
- Farbe: 100+ EBC
- Alkohol: ca. 10,1 % Vol.
- Bittere: ca. 65 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 18 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 12 Wochen
- Gesamtschüttung 6,5 kg

ROHSTOFFE

 82% Maris Otter = 5,4kg
8% CaraAmber® = 0,5kg
5% Chocolate Malz = 0,3kg
5% Röstgerste = 0,3kg

 90g First Gold, 8,2%α
500g Malzextrakt dunkel

 Trockenhefe:
2x Lallemand Nottingham Ale
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

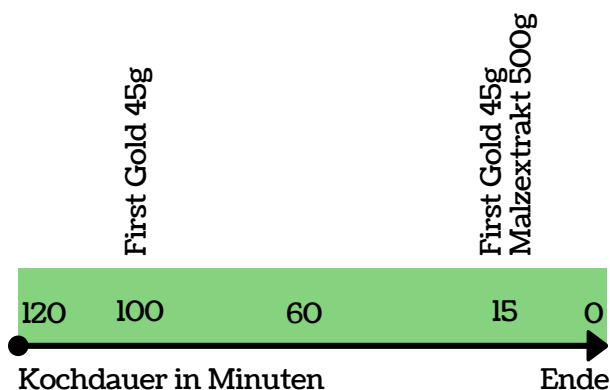
MAISCHPLAN

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 45g bei 100 min
2. First Gold 45g bei 15 min
2. Malzextrakt Dunkel 500g 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.