


# BRAUREZEPT MILKY WAY - MILK STOUT

Unser Milk Stout "Milky Way" stammt aus der Kategorie der Sweet Stouts und erinnert an dunkle Schokolade und Kaffee. Dank Carafa® Spezial II ist die röstige Note eher dezent. Die dem Bierstil namensgebende Laktose gibt dem Bier nicht nur 2° Plato unvergärbaren Zucker, sondern sorgt auch für einen vollen Körper und ein cremig-weiches Mundgefühl bei leicht zu trinkenden 5% Vol..

## BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 15° Plato
- Farbe: 109 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 24 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4-5 Wochen
- Gesamtschüttung 5,6kg

## ROHSTOFFE

 83% Pilsner Malz = 4,7kg  
9% Karamell Malz Dunkel = 0,5kg  
8% CARAFA® II Spezial = 0,4kg  
Sonderzutat: 500g Laktose

 14g Herkules, 16,2%α



Trockenhefe:  
1x Lallemand Windsor  
British Ale  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1084 Irish Ale

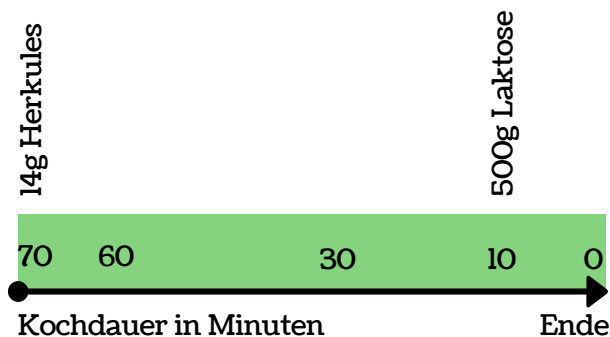
## MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 66 °C
2. Rast bei 66 °C für 70 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

## HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Herkules 14g für 70 min
2. Laktose 500g bei 10 min



## 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.