

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 15° Plato
- Farbe: 109 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4-5 Wochen
- Gesamtschüttung 11,7kg

ROHSTOFFE



83% Pilsner Malz = 9,7kg
9% Karamell Malz Dunkel = 1,1kg
8% CARAFA® II Spezial = 0,9kg

Sonderzutat: 1000g Laktose



30g Herkules, 16,2%α



Trockenhefe:

2x Lallemand Windsor
British Ale

Optional Flüssighefe:

2x Wyeast #1084 Irish Ale

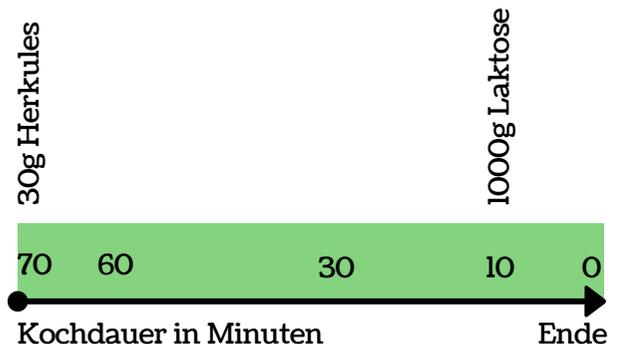
MAISCHPLAN

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 30g für 70 min
2. Laktose 1000g 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.