

BRAUPAKET

GOLDENE HARFE - IRISH STOUT

Irish Stouts wie die "Goldene Harfe" oder das weltberühmte Guinness sind leichte obergärige Biere, die sich durch kräftige Röstnoten und ein cremiges Mundgefühl auszeichnen. Dank niedrigem Alkoholgehalt lässt sich das Bier besonders leicht trinken und ist ein perfekter Begleiter an kühleren Tagen.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 10,5° Plato
- Farbe: ca. 75 EBC
- Alkohol: ca. 4,4% Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU
- Gärtemperatur 15-20 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Malzmenge 4,35kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	25 Liter	18 Liter	20 Liter
Nachguss:	7 Liter	14 Liter	12 Liter
Fertiges Bier ca.:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

 66% Maris Otter = 2,85kg
25% Gerstenflocken = 1,1kg
9% Röstgerste = 0,4kg

 40g East Kent Goldings, 6,3%α

 Hefe:
1x Fermentis SafAle S-04

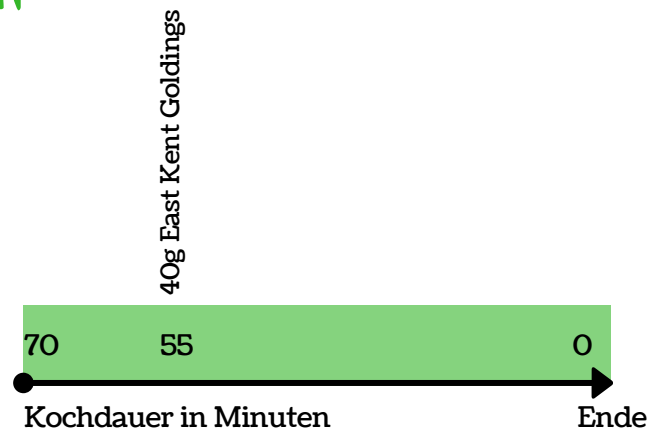
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Kombirast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. East Kent Goldings 40g bei 55 Minuten



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 15-20°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.