

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.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 10,5° Plato
- Bittere: ca. 30 IBU
- Farbe: ca. 75 EBC
- Alkohol: ca. 4,4% Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 46 Liter
- Gärtemperatur 15-20 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamt Malzmenge 8,7kg

ROHSTOFFE



66% Maris Otter = 5,7kg
25% Gerstenflocken = 2,2kg
9% Röstgerste = 0,8kg



80g East Kent Goldings,
6,3%α



Hefe:
2x Fermentis SafAle™
S-04

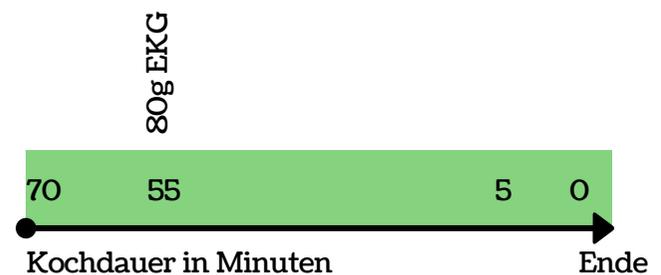
MAISCHPLAN

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 80g 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.