

## A YEAR IN THE DARK - IMPERIAL STOUT

„A Year in the Dark“ ist ein kräftiges Imperial Stout mit 11% Alkohol. Tiefschwarz, dicht und intensiv, mit Noten von dunkler Schokolade, Röstmalz und einem Hauch Kaffee. Der Körper ist voll und fast ölig, der Alkohol gut eingebunden. Jetzt gebraut, ist es für Weihnachten 2026 genau richtig - ein Bier für besondere Anlässe. Ein Rezept für alle, die gerne vorausplanen - und ihrem Bier die Zeit geben, die es verdient.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 22° Plato
- Farbe: 100+ EBC
- Alkohol: ca. 11% Vol.
- Bittere: ca. 40 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Fertiges Bier ca. 15 Liter
- Gärtemperatur 16-20 °C
- Reifezeit 52 Wochen
- Gesamtschüttung 5,9kg

### ROHSTOFFE



70% Pilsner Malz = 4,1kg  
 10% CARAMÜNCH II® = 0,6kg  
 10% Haferflocken = 0,6kg  
 5% CARAFA® II Spezial = 0,3kg  
 5% Röstgerste = 0,3kg



19g Columbus, 16,3% α



Trockenhefe:  
 3x Fermentis SafAle US-05  
  
 Optional Flüssighefe:  
 3x Flüssighefe Wyeast #1056  
 American Ale

Sonderzutat: Malzextrakt Medium = 500g

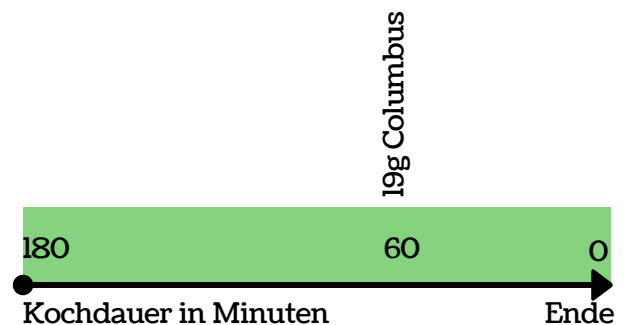
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68°C
2. Rast bei 68°C für 60 min
3. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 180 min

1. Columbus 19g bei 60 Minuten
2. 500g Malzextrakt Medium 15 Minuten mitkochen



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung hinzugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16 - 20°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Empfohlene Reifezeit: 1 Jahr.