

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 22° Plato
- Farbe: 100+ EBC
- Alkohol: ca. 11% Vol.
- Bittere: ca. 40 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 10 Liter
- Fertiges Bier ca. 30 Liter
- Gärtemperatur 16-20 °C
- Reifezeit 52 Wochen
- Gesamtschüttung 11,8kg

ROHSTOFFE



70% Pilsner Malz = 8,2kg
 10% CARAMÜNCH II® = 1,2kg
 10% Haferflocken = 1,2kg
 5% CARAFA® II Spezial = 0,6kg
 5% Röstgerste = 0,6kg



38g Columbus, 16,3% α



Trockenhefe:
 6x Fermentis SafAle US-05

 Optional Flüssighefe:
 6x Flüssighefe Wyeast #1056
 American Ale

Sonderzutat: Malzextrakt Medium = 1000g

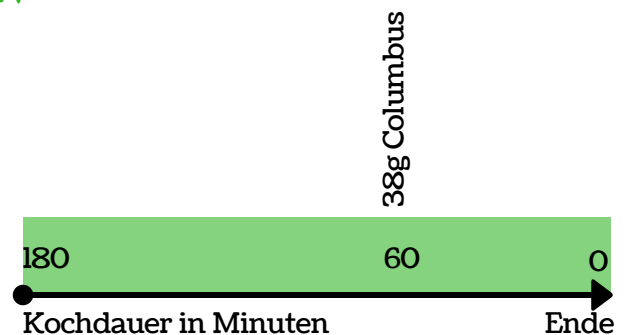
MAISCHPLAN

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 38g bei 60 Minuten
2. 1000g 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.