

Ein Stout

Zutaten für gehoffte 150 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
26 kg	Pale Ale Malz	33.80
3 kg	CaraAroma	4.80
2 kg	Carafa Typ 1	3.20
0.5 kg	Carafa Spezial 3	1.05
2 kg	Haferflocken	2
Hopfen		
110 gr	Magnum 13.1	4.40
50 gr	Challenger 6.1% Aromahopfen	2
1 kg	Kandiszucker braun	6
Hefe		
7x11gr	Safeale S-04	10



Gebraut von	Datum	Ort

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Einmaischen	
rühren	55°C - ca- 70 Liter
Maischerast	66°C - ca. 90 Min. bis Jod-Normal
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok
erhitzen	78°C - Läuterrast 10 Min
Abläutern	20min Läuterruhe
	100 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschossen
Hopfenkochen	80 Min (totale Kochzeit)
1. Hopfengabe	Bitterhopfen (75 Min)
2. Hopfengabe	5 Min vor Ende Hopfenkochen
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen
In Gärtank durch Filtersack ablassen	
Kühlen	15-20°C
Stammwürze	14,0%
mit Wasser verdünnen	
Hefezugabe / unter kräftigem aufmischen	

220 l Gärtank

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Spelse abgezapft	
Zeit Hefezugabe	
Stammwürze Ende Hauptgärung	

220 l Gärtank

Stammwürze Jungbier	
Zucker	
Anzahl abgefüllte Flaschen	