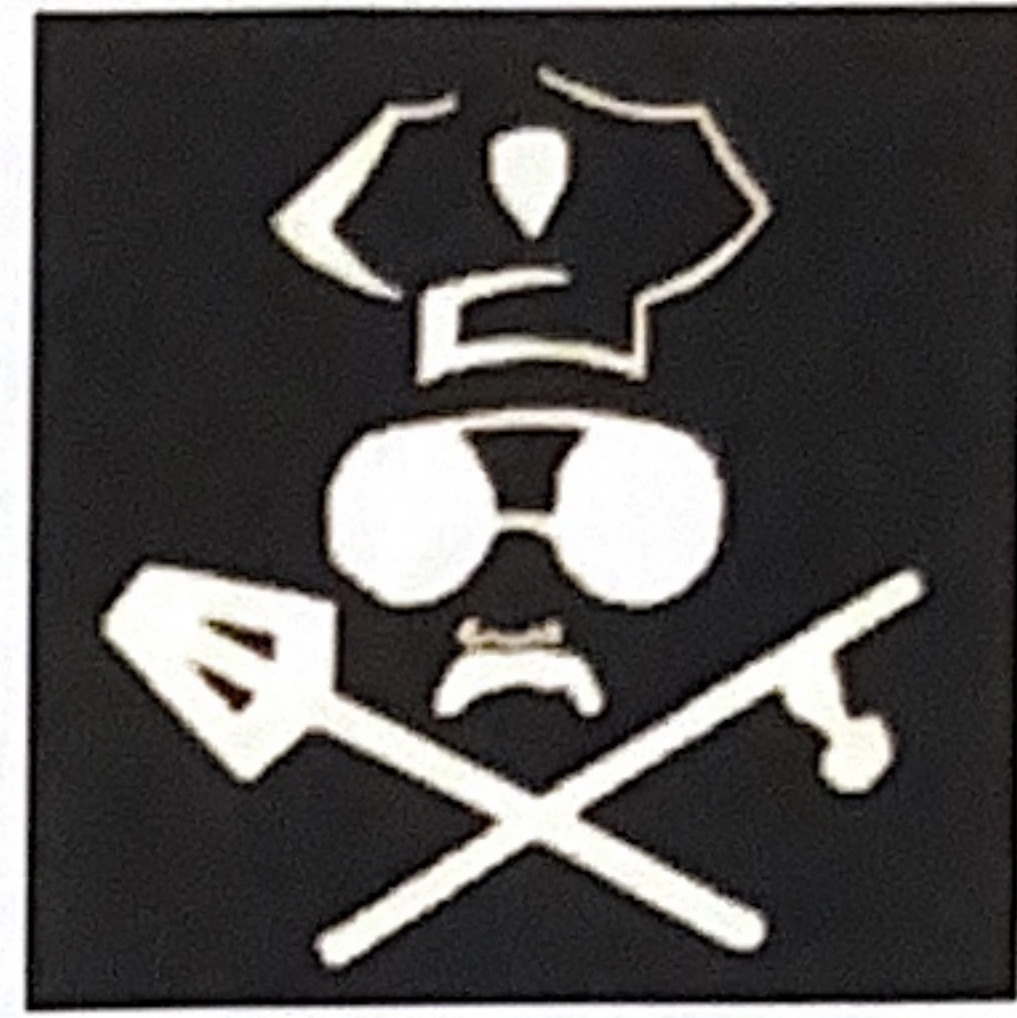


Ein Stout

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	13:45
	Maischerast	66°C - ca. 90 Min. bis Jod-Normal	14:10
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok		15:45
	erhitzen	78°C - Läuterrast 10 Min	16:05
Abläutern	20min Läuterruhe	100 Liter Nachguss bereithalten	✓
		2-3 Mal vorschiesen	16:20
Hopfenkochen		80 Min (totale Kochzeit)	17:40
	1. Hopfengabe	Bitterhopfen (75 Min)	17:40
	2. Hopfengabe	5 Min vor Ende Hopfenkochen	18:55
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel		
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen		19:05
In Gärtank durch Filtersack ablassen			
	Kühlen	15-20°C	20:00
	Stammwürze	14,0%	20:35
mit Wasser verdünnen			
Hefezugabe / unter kräftigem aufmischen			20:35

220 l Gärtank

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Spelse abgezapft	
Zeit Hefezugabe	
Stammwürze Ende Hauptgärung	

220 l Gärtank

Stammwürze Jungbier	
Zucker	
Anzahl abgefüllte Flaschen	