

Irish Stout Braurezept

Ein sehr intensives, aromatisches, malzig süßes, röstiges und vollmundiges Bier für ca. 20 Liter Irish Stout mit 7% Alkohol und einer Stammwürze von 16,7°Plato.

Brauwasser

Hauptguss: 15 l

Nachguss: 16 l bei 78°C

Schüttung

Pilsener Malz: 4,5 kg

Spitzmalzflocken: 0,6 kg

Gerstenröstmalz 0,2 kg

Maischplan

Einmaischen bei 65°C

Rast: 70 Minuten bei 63°C

Rast: 30 Minuten bei 73°C

Rast: 10 Minuten bei 78°C

Abmaischen bei 78°C

Würzekochen

75 min Kochung bei 100°C

40g Hallertau Blanc Hopfen bei Kochbeginn

10g Hallertau Blanc Hopfen 10 Minuten vor Kochende

Gärung und Reifung

1x Safale S-04 obergärige Bierhefe bei 15-20°C

Stammwürze bei Abfüllung 4,2°Plato

Gärdauer ca. 5 Tage

Karbonisierung mit 5g/l

Reifezeit 8 Wochen