



Rezept für ca. 20 l Irish Stout

Ein aromatisches, malzig süßes, röstiges und vollmundiges Bier
für ca. 20 Liter Irish Stout mit 6,4% Alkohol und einer Stammwürze von 15,7%

Schüttung 4500g Pilsener Malz 600g Spitzmalzflocken 600g Gerstenröstmalz	Maischen Einmaischen bei 65°C 1. Rast: 70 Minuten bei 63°C 2. Rast: 30 Minuten bei 73°C 3. Rast: 10 Minuten bei 78°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 15l Hauptguss 16l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 75min 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% Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 4g/l Reifezeit 8 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Irish Stout
11-13°C somit 20-30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Stoutglas, Pintglas oder traditioneller Bierbecher.

Bitte nicht aus der Flasche trinken, da ihr einerseits das Aroma eures Bieres nicht genau mitbekommt und andererseits die Farbe nicht sehen könnt. Außerdem habt ihr ein naturtrübes, ungefiltertes Bier erschaffen, mit Hefesatz, der in der Flasche bleibt.

Passt zu

zu diesem aromatischen malzig, süßen, röstigen und vollmundigen Stout passen Rindfleisch Gerichte, intensiver Käse wie Blauschimmel, Desserts mit Vanille, oder Schokolade mit hohem Kakaoanteil.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/

Unsere Empfehlungen:



[Standzylinder 200 ml Kunststoff + Bierspindel](#) 8,65 EUR Art.Nr. 0069



[Maischpaket zur Auswahl komplett mit Hopfen + Hefe für 20 L Bier](#) 15,50 EUR Art.Nr. 0045



[kleine Brauanlage 2000W um 20 Liter Bier zu brauen](#) 144,00 EUR Art.Nr. 0029



[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[Jod N 50-Lösung 30ml Stärkenachweis](#) 2,95 EUR Art.Nr. 0085



[10 Hopfenkochsäcke hopfen kochen beim Bier brauen im Kochsack](#) 4,10 EUR Art.Nr. 0274



[Läutertuch 75x75cm Filtertuch Abdecktuch](#) 7,20 EUR Art.Nr. 0079

- **Alles zum Bier Brauen, Wein, Käse und Likör selber machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf www.gastro-brennecke.de !!!