

Daniel Reichstein

Dry Stout 20L

Mount Caramel

Wir sind zwei passionierte Segler (Motto: "I just want to go sailing, drink beer and take naps!"), wohnhaft im Siegerland. Daniel ist allerdings gebürtiger Sauerländer. Ans Bierbrauen sind wir 2015 gekommen und haben seit dem 63 Sude gebraut. Wir brauen in der "Einkocherkategorie", d.h. unsere Ausschlagmenge ist immer so 20-27 Liter.

Hauptsächlich brauen wir obergärige Biere (Ales, Pale Ales, Stouts). Mit einem Weizenbier haben wir 2020 sogar mal einen 2. Platz bei den offenen Clubmeisterschaften der Kölner Brauhistoriker erreicht.

Das Dry Stout Rezept hier ist unser absolutes Lieblingsrezept. Ein Freund sagte mal dazu: "Dagegen ist Guinness ziemlich lasch."

Brauanlage: Einkocher

Gärung: 20°C

Alkoholgehalt: 4,0 %

Karbonisierung: 2,5

Reifezeit: 4 Wochen

bei 4-6°C

Stammwürze: 10,2

IBU: 40

EBC: 160

Restextrakt

in Plato: 3,7 EVG 75%

Sudhausausbeute: 59 %

SCHÜTTUNG

3550g Gesamt

2220g Pale Ale

(62,5%)

440g Röstgerste

(12,5%)

890g Gerstenflocken

(25%)

MAISCHEN

Einmaischen: 66°C

1. Rast: 60 bei 64°C

Abmaischen bei 78°C

BRAUWASSER

11l / 13,5l

HEFE

Weast 1056 American Ale

oder

Weast 1028 London Ale

HOPFEN

71g Gesamt

71g East Kent

Goldings (5%)

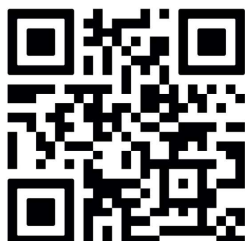
HOPFENGABEN

71g East Kent Goldings - 60min (5%)

KOCHZEIT: 90 MIN.

SONSTIGES:

Röstgerste feiner schroten und direkt mit eingemaischt jedoch Achtung Herausforderung beim Läutern!



AKTIONSCODE: D6394

QR CODE SCANNEN, FERTIGE

MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%

SPAREN - NUR GÜLTIG 12/2024