



Rezept für ca. 20 l Irish Stout

Ein aromatisches, malzig süßes, röstiges und vollmundiges Bier für ca. 20 Liter Irish Stout mit 7,4% Alkohol und einer Stammwürze von 17,6%

Schüttung 4500g Pilsener Malz 600g Spitzmalzflocken 200g Gerstenröstmalz Typ II	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 BlancHopfen 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 5g/l Reifezeit 8 Wochen	Bittere: 53 IBU Farbe: 222 EBC Stammwürze in°Plato: 17,6% Alkoholgehalt: 7,4% Sudausbeute: 70%

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/



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

gastro-brennecke.de/bier-brauen

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen