



Rezept für ca. 30 l Irish Stout

Ein aromatisches, malzig süßes, röstiges und vollmundiges Bier
 für ca. 30 Liter Irish Stout mit 7,4% Alkohol und einer Stammwürze von 17,6%

Schüttung 6750g Pilsener Malz 900g Spitzmalzflocken 300g 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 22,5l Hauptguss 24l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 75min Kochung bei 100°C 60g Hallertau Blanc Hopfen bei Kochbeginn 15g Hallertau Blanc Hopfen 10 Minuten vor Kochende
Gärung und Reifung 2x 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