

Malzmischung „Russian Imperial Stout“ für 20 und 40 Liter

Stammwürze ca. 24,5°P >>> Alkohol ca. 10,6% Vol.

Restextrakt 4,5°P

IBU 50 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
<i>Malz:</i>	<i>7kg Pale Ale + 0,3kg Röstgerste + je 0,2 kg Caramünch@Typ3, Caraaroma,Chocolate</i>	<i>14kg Pale Ale + 0,6kg Röstgerste + je 0,4kg Caramünch@Typ3, Caraaroma,Chocolate</i>
<i>Hopfen:</i>	<i>Target</i>	
<i>Hefe:</i>	<i>11 g Mangrove Jacks M42</i>	<i>2 x 11 g Mangrove Jacks M42</i>
<i>optimale Gärtemperatur zw. 18-20°C</i>		
	<p>24 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt-und Nachguss abgemessen werden. HG: 17 Liter / NG: 15 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>48 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt-und Nachguss abgemessen werden. HG: 34 Liter / NG: 26 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>

Maische-Plan:

Hauptguss auf 68 °C erhitzen und einmaischen >>> 90 min Rast
Maische nicht mehr rühren! Pumpsystem auf Minimum!
Temperatur auf 76°C erhöhen und abmaischen.

Koch-Plan:

90 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe nach 20 min zugeben (also 70 min mitkochen)

Wir empfehlen die Hopfengabe mittels Hopfensocke/-ei der Würze beizugeben, so kann der Hopfen direkt nach Ende der Kochzeit entfernt werden.

Nach Ende der Kochzeit, sollte die Würze einmal kräftig umgerührt werden, der Deckel wieder auf den Kessel gelegt werden und 30 min pausiert werden (Whirlpool). Es entsteht dabei ein Trubkegel am Boden. Die klare Würze oberhalb kann dann gut über den Auslaufhahn des Braukessel abgelassen werden.

Die Würze sollte dann schnellstmöglich auf 20°C abgekühlt werden.

Dann kann die Zugabe der rehydrierten Hefe erfolgen.

Die Gärdauer ist abhängig unter anderem von der Temperatur. Nach Ende der Gärung (Restextrakt ermitteln!) kann das Bier für eine Flaschengärung abgefüllt werden. Verwende 5 g Zucker pro Liter oder Karbonisierungsdrops. Wer mit einem Spundungsrechner arbeitet gibt 3 – 4 g CO2 pro Liter an. Das „Russian Imperial Stout“ sollte 6 Monate, besser 12 Monate gelagert werden ... Geduld ;) – PROST!