

Druida (Roggen Nuss) (#180) Imperial Stout



	Sud	Rezept			
Menge	36.0	36.0	l	Brauanlage	Heinz Keller
Stammwürze	16.5	17.5	°P		50l
Alkohol	6.8	6.9	%	Braudatum	18.01.24
Bittere	37	38	IBU	Abfülldatum	25.01.24
Farbe	234	240	EBC	Reifezeit	8 Wochen
CO ₂ -Gehalt	1.7	4.0	g/l		
Sudhausausbeute	73.1	---	%		
Effektive	67.6	70.0	%		
Sudhausausbeute					
Vergärungsgrad	70	70	%		

Bemerkung

Bittere von 49 auf 38 verringert

Wyeast 1084 hat in 4 Tagen alles vergärt.

Vanille, Choco Nibbs und Coconut beim ersten Schlauchen hinzugetan.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Weihermann 2023	6	70.0	6.75
Roggenmalz	8	10.0	0.96
CaraMünch 3			
Karamellmalz dunkel Typ III	150	7.0	0.68
Röstgerste Chocolat (Röstgerste)	1150	4.0	0.39
Roasted Barley (Roasted Barley)	800	6.0	0.58
Carafa 3	900	3.0	0.29
Gesamtschüttung			9.65



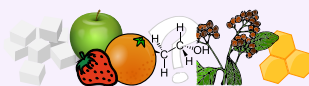
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Nugget BuR	Kochen	12.3	60	32.0
Goldings EK	Kochen	4.0	20	48.0
Goldings EK	Kochen	4.0	5	38.0



	Menge [l]
Hauptguss	31.84
Nachguss	15.42
Gesamtmenge	47.26



	Zugabe nach [Tage]	Menge
WYEAST 1084 Irish Ale	1	1



	Zeitpunkt	Menge
Kokosnuss Chips1	Gärung, Zugabe nach 4 Tag(e), für 3 Tag(e)	600.00 g
Vanille Konzentrat	Gärung, Zugabe nach 4 Tag(e)	20.00 g
Maracaibe Cacao Nibbs	Gärung, Zugabe nach 4 Tag(e), für 3 Tag(e)	100.00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	65	5
Kombirast (66°-69°)	65	80
Abmaischen (78°)	78	5

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024