

Tiramisu Druida (#190)
Imperial Stout



	Sud	Rezept	
Menge	40.0	40.0	l
Stammwürze	22.0	18.0	°P
Alkohol	0.3	7.1	%
Bittere	40	40	IBU
Farbe	181	181	EBC
CO ₂ -Gehalt	0.0	4.0	g/l
Sudhausausbeute	66.6	---	%
Effektive Sudhausausbeute	80.8	65.0	%
Vergärungsgrad	0	70	%

Brauanlage	Heinz Keller 50l
Braudatum	12.12.24
Abfülldatum	
Reifezeit	8 Wochen

Bemerkung



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Weyermann 2024 Sios	6	70.0	8.33
Roggenmalz	8	10.0	1.19
CaraMünc 3 Karamellmalz dunkel Typ III	150	13.0	1.55
Röstgerste Chocolat (Röstgerste)	1150	5.0	0.59
Carafa 3	900	2.0	0.24
Gesamtschüttung			11.90



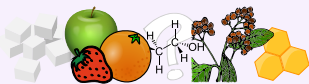
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Glacier BuR	Kochen	5.0	60	108.6
Nugget BuR	Kochen	12.3	20	25.0



	Menge [l]
Hauptguss	39.26
Nachguss	14.16
Gesamtmenge	53.42



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



	Zeitpunkt	Menge
Vanillepasta	Gärung, Zugabe nach 2 Tag(e)	50.00 g
Muscovadozucker	Kochen, min	800.00 g
Milchzucker (Lactose)	Kochen, min	800.00 g
Nescafe Gold	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e)	50.00 g
Erst nach dem Schlauchen portionenweise dazu geben und immer wieder abschmecken		
Amerikanische Eiche Vanille	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e), für 4 Tag(e)	60.00 g
Zugaben noch dem Schlauchen und täglich probieren		

Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 13.12.2024