

Tiramisu Imperial Stout (#191)

Imperial Stout



Braudatum

Anlage

Brauanlage Heinz Keller
70L

Menge	40.0	Liter
Stammwürze	21.4	°P
Alkohol	9.3	%vol
Bittere	30	IBU
Farbe	166	EBC
CO ₂ -Gehalt	4.0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=653&inhaltmitte=rezept&suche_sort=bookmarks#

Zutaten



Barke® Pilsner	7.60 kg (53.0%)	☐
Münchener Malz Typ I	2.58 kg (18.0%)	☐
Gerstenflocken	1.06 kg (7.4%)	☐
Haferflocken	1.06 kg (7.4%)	☐
Spezial X Baldinger (Château Special Belgium®)	0.72 kg (5.0%)	☐
Röstgerste Chocolat (Röstgerste)	0.72 kg (5.0%)	☐
Chocolate Baldinger	0.60 kg (4.2%)	☐



Pilgrim 2013 (10.2%)	53.1 g	☐
Goldings East Kent (4.0%)	35.4 g	☐



WYEAST 1084 Irish Ale	1 x	☐
-----------------------------	-----	--------------------------



Muscovadozucker	800.00 g	☐
Milchzucker (Lactose)	800.00 g	☐
Vanillepasta	10.00 g	☐
Nescafe Gold	50.00 g	☐
Amerikanische Eiche Vanille	61.00 g	☐



	Hauptguss		Nachguss		Gesamt	
Wasser	40.16	☐	12.53	☐	52.69	

Maischen

Malz vorbereiten	Barke® Pilsner	7.60 kg (53.0%)
	Münchener Malz Typ I	2.58 kg (18.0%)
	Gerstenflocken	1.06 kg (7.4%)
	Haferflocken	1.06 kg (7.4%)
	Spezial X Baldinger (Château Special Belgium®)	0.72 kg (5.0%)
	Röstgerste Chocolat (Röstgerste)	0.72 kg (5.0%)
	Chocolate Baldinger	0.60 kg (4.2%)
	Gesamtschüttung	14.34 kg
Hauptguss	40.16 Liter, ⬆ 25.3 cm, ⬇ 18.7 cm	
Maischevolumen	50.9 Liter, ⬆ 32.0 cm, ⬇ 12.0 cm	
Maischplan	Einmaischen	40.2 Liter Wasser auf 68°C erhitzen (ergibt 62°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 62°C erhitzen und 40 min rasten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 60 min rasten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 10 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	12.53 Liter
Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 19.9°P / 20.5°Brix / mit Zusätzen: 19.9°P / 20.5°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 42.9 Liter bei 20°C / 44.7 Liter bei 100°C , ⬆ 28.1 cm , ⬇ 16.9 cm
Hopfen	Pilgrim 2013 (10.2%)	0 min nach Kochbeginn 53.1 g zugeben (Kochdauer 60 min)
	Goldings East Kent (4.0%)	40 min nach Kochbeginn 35.4 g zugeben (Kochdauer 20 min)
Zusätze	Muscovadozucker	60 min nach Kochbeginn 800.00 g zugeben (Kochdauer min)
	Milchzucker (Lactose)	60 min nach Kochbeginn 800.00 g zugeben (Kochdauer min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 21.4°P / 22.0°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 40.0 Liter bei 20°C / 41.7 Liter bei 100°C , ⬆ 26.2 cm , ⬇ 18.8 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen		
Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	°P/°Brix Zielwert: 21.4°P / 22.0°Brix Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	Liter	

Gärung		
Hefe	WYEAST 1084 Irish Ale	1 Einheit(en) nach 1 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Zusätze	Vanillepasta	10.00 g nach 4 Tag(e) zugeben
	Nescafe Gold	50.00 g nach 7 Tag(e) zugeben
		Täglich degustieren, kann Bettere unterstützen.
	Amerikanische Eiche Vanille	61.00 g nach 7 Tag(e) zugeben und nach 10 Tag(e) entnehmen
		Täglich degustieren
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	