

Banana Drip (Peanut Banana Drip) (#192)
Imperial Stout

		Sud	Rezept		
	Menge	20.0	20.0	l	
	Stammwürze	23.0	24.0	°P	Brauanlage
	Alkohol	10.0	10.0	%	Braudatum
	Bittere	30	30	IBU	Abfülldatum
	Farbe	228	228	EBC	Reifezeit
	CO ₂ -Gehalt	1.7	5.0	g/l	
	Sudhausausbeute	62.0	---	%	
	Effektive Sudhausausbeute	62.0	65.0	%	
	Vergärungsgrad	74	70	%	

Bemerkung
Rezept aus ChatGPT

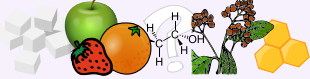
Eichanchip mit Vanille (Fehlgeschmack bei Druida) ersetzt durch Heavy toastet American Chips.

			
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Weyermann 2024 Sios	6	60.0	4.88
Münchener Malz Typ I	15	19.0	1.54
CARAMÜNCH 1 (Karamellmalz dunkel Typ I)	90	5.7	0.46
CARAMÜNCH 1 (Karamellmalz dunkel Typ I) Kopie	90	2.3	0.19
Röstgerste Chocolat (Röstgerste)	1150	4.7	0.39
Roasted Barley (Roasted Barley)	800	3.3	0.26
Haferflocken	1	5.0	0.41
Gesamtschüttung			8.13

				
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Magnum BuR 22	Kochen	15.4	60	18.6
East Kent Golding 2024	Kochen	5.8	15	18.6

	
	Menge [l]
Hauptguss	24.39
Nachguss	5.41
Gesamtmenge	29.81

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

		
	Zeitpunkt	Menge
Banane	Gärung, Zugabe nach 2 Tag(e)	220.00 g
ChatGPT: Püriere die Bananen gründlich, um die Kontaktfläche zu maximieren. Du kannst die Banane für einige Minuten auf ca. 70–75 °C erhitzen, um Keime abzutöten, ohne die Aromen zu zerstören. Für ein ausgeprägtes Bananenaroma		

kannst du 200–500 Gramm pro 20 Liter verwenden, je nach gewünschter Intensität. Eine reifere Banane gibt ein stärkeres Aroma ab.

Erdnussbutterpulver	Gärung, Zugabe nach 2 Tag(e)	100.00 g
Aus ChatGPT: Leichte Note: 100 g (5 g/L) – Dezente Erdnussnoten im Hintergrund. Moderate Intensität: 150–200 g (7,5–10 g/L) – Gut ausgewogener Erdnussgeschmack, der nicht dominiert. Starke Erdnussnote: 250 g (12,5 g/L) – Kräftiger, dominanter Erdnussgeschmack, der andere Aromen überlagern kann.		
Vanillepasta	Gärung, Zugabe nach 5 Tag(e)	20.00 g
2 Kaffeelöffel		
Nescafe Gold	Gärung, Zugabe nach 4 Tag(e)	20.00 g
Muscovadozucker	Kochen, 5 min	200.00 g
Eiche heavy toasted USA 23	Gärung, Zugabe nach 5 Tag(e), für 3 Tag(e)	40.00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	65	5
Kombirast	66	60
Abmaischen	78	5