

Americano Stout

6.4 % vol · obergärig · American Stout

Ein amerikanisch interpretiertes Stout, mit drei hocharomatischen Röstmalzen für Kaffee-Aromen pur! Aber auch ein schönes Hopfenaroma darf nicht fehlen. Hierzu wurde der einzigartige Amarillo ausgewählt, der sich als perfekter Begleiter der Röstmalze zeigt.



Zutaten

4700 g Pale Ale Malz (84 %)

350 g Amber Malt (8 %)

220 g Black Malt (5 %)

130 g Carafa 2 (3 %)

(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

20 g Chinook Hopfen ca. 12-13 % α 60 g Amarillo Hopfen ca. 8-9 % α

1 x amerikanische Ale Hefe (SafAle)

US-05, M44 US West Coast, BRY-97)
oder alternativ Wyeast 1056 American Ale Flüssighefe

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem
BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 15 °P

Bittereinheiten: 48 IBU

Bierfarbe: Schwarz (140 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C

Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l

Zuckermenge zur

Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 6 Wochen

Trinktemperatur: 10 °C

Maischen

18 Liter Hauptguss*

12 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 71 °C erhitzen

Einmaischen

60 min Rast bei 66 °C

Aufheizen auf 78 °C

Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfengaben:

18 g Chinook 12 % - Vorderwürze

16 g Amarillo 9 % - 10 min Kochen

30 g Amarillo 9 % - 1 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 18-20 °C

Trockenhefe rehydrieren bzw. Flüssighefe direkt zugeben

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO₂/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung:
www.braumischung.de/08



*Info Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 23 L Hauptguss, 6 L Nachguss
- Grainfather G30: 18 L Hauptguss, 11 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen