Chili-Milli (Raspberry Imperial Stout)

9 % vol · obergärig · Imperial Stout

von hopfenmädchen
Unsere Rezeptnummer R75

Zutaten für 20 Liter

4400 g Pale Ale Malz
530 g Weizenmalz (Dunkel) (19 %)
530 g Carafa Spezial 2
400 g Haferflocken
400 g Special B
400 g Gingerbread Cookie Malt
400 g Salted Caramel Malt (nicht lieferbar)
(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

27 g Magnum Hopfen ca. 13-15 % α

2 x SafAle S-04 Hefe

Außerdem:
530 g Milchzucker (Laktose)
125 g Kakaonibs
27 g Chiliflocken
2 kg TK-Himbeeren

Eckdaten

- **Ziel-Stammwürze: 20 °P**
- **Bittereinheiten: ca. 25 IBU**
- **Bierfarbe: schwarz**
- **Optimale Gärtemperatur: 18-22 °C**
- **Karbonisierung: 5 g CO2 pro l**
- **Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l**

Maischen

18 Liter Hauptguss*
ca. 12-14 Liter Nachguss*
Hauptguss auf 68 °C erhitzen
Einmaischen
60 min Rast bei 64 °C
Langsam aufheizen auf 78 °C
Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 60 min
Hopfengaben:
27 g Magnum 13,5 % – 60 min Kochen
530 g Milchzucker (Laktose) – 15 min Kochen
65 g Kakaonibs – bei Flameout (0 min Kochen)
27 g Chiliflocken – bei Flameout (0 min Kochen)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen
Gärtemperatur 18-22 °C
Stopfen nach der Hauptgärung für mindestens 10 Tage: 80 g Kakaonibs, 2 kg TK-Himbeeren
Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter

Anmerkungen

Das Stout wurde von uns auf der Homebrew 2024 in Bayreuth ausgeschenkt und kam sehr gut an. Wir brauen das Bier jedoch regelmäßig und ändern und tüfteln immer ein wenig am Rezept. Die Kombination aus Salted Caramel Malt und Cookie Malt haben wir zum ersten Mal ausprobiert und wir fanden es sehr gut. Stattdessen können aber auch gut andere dunkle Spezial und/oder Karamelmalze eingesetzt werden.

Mehr Rezepte & alle Brauzutaten findest du auf:
braumischung.de