



ABACAB



COFFEE STOUT

Ein obergäriges Bier, das vor allem durch seine tief-schwarze Farbe und einem malzigen Körper besticht. Der Hopfen spielt hier eher eine untergeordnete Rolle, sondern die Geschmäcker von Kaffeebohnen, Röstmalzen und Schokolade. Mit Kaffeebohnen gestopft entsteht der Eindruck von einem kalten Espresso. **Hopfen:** Magnum US - wird sehr geschätzt für ihre angenehme, neutrale Bittere und ist vielseitig in diversen Bierstilen einsetzbar. Aroma: Kräuter, harzig, Pinie. Cascade US - zählt zu den beliebtesten Hopfensorten in der amerikanischen Craft-Bier-Szene. Sein duftig-blumiges Aroma nach Zitrusfrüchten und Litschi eignet sich perfekt für Pale Ales, IPA, Weizenbier und vieles mehr. Aroma: Grapefruit, Zitrus, Litschis, blumig.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	15.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	6.4 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.8° Plato
☉ EBC: 110	IBU: 36	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	24 Liter
☉ Hopfenaroma:	3.3 mg/l	(mässig)	☉ Nachguss:	7 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	12 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 3.0 kg Pilsner Malz	☉ 500 gr. Kandiszucker dunkel	☉ Fermentis SafAle US-05
☉ 1.2 kg Münchner Malz Typ I	☉ 50 gr. Kaffeebohnen	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.5 kg Karamellmalz dunkel Typ III	☉ 30 gr. Magnum US 11.2%	
☉ 0.5 kg Haferflocken	☉ 30 gr. Cascade US 6.7%	
☉ 0.25 kg Röstmalz Spezial Typ III		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	67°C – 60 min.	5. Rast	72 °C – 10 min.
2. Rast	50°C – 10 min.	4. Jodprobe	☐	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	13.8° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	15.1° Plato

HOPFENGABEN

☉ 30 gr. Magnum US	Kochen	60 min.
☉ 500 gr. Kandiszucker	Kochen	10 min.
☉ 30 gr. Cascade US	WP <80°C	20 min.

HOPFEN STOPFEN

- ☉ nach der Hauptgärung noch für 5 Tage 50 gr. Kaffeebohnen zugeben

SONSTIGES

- ☉ Karbonisierung: 3 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Gere	Stw. vor HG:	18.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	8	Stw. nach HG:	5.1° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	19.01.2020	Alkohol (ABV):	7.4 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	02.02.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		