

Sudprotokoll: Imperial Kaffee-Oatmeal-Stout am 19. Nov. 2016

Zutaten

Schüttung:	Münchner Malz	2.55	kg
	Paleale Malt	1.45	kg
	Haferflocken	0.3	kg
	Sauermalz	0.055	kg
	Hauptschüttung	4.355	kg
	Espressopulver	0.1	kg
	Zweitschüttung	0.1	kg
Gesamtschüttung		4.455	kg

Angestrebte Stammwürze: 20 ggrraaddP

Hopfung:	Bitterhopfen	Magnum	% α
	Aromahopfen:	Tettnanger	% α

Errechnete Bittere: 60 IBU

Hefe: Safbrew T-58

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

7 L vorlegen bei 50 °C.

Eiweißrast für 20 Minuten von - Uhr.

Aufheizen auf 64 °C

Maltose-/β-Amylaserast für 30 Minuten von - Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von - Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Kommentar:

Läutern: von - Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4 l

2. Nachguss: 3 l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2 l

Würze: ggrraaddP 666 °C ⇒ ggrraaddP

Glattwasser: $\text{ggrraaddP} \cdot 666^\circ\text{C} \Rightarrow \text{ggrraaddP}$

Kommentar:

Würzekochung: für 90 Minuten von - Uhr.

Kommentar:

Whirpoolrast: von - Uhr.

Kommentar:

ca. ggrraaddP bei $666^\circ\text{C} \Rightarrow \text{ggrraaddP}$
Verdünnen: $(666 \text{ L} \cdot ^\circ\text{P}) / (^\circ\text{P}) = 666 \text{ L}$
Sudhausausbeute: 40% mit 10l
Geschätzter Alkoholgehalt: 9,5% Vol.

Hefegabe und O_2 -Gabe um 6:25 Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am , den um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur 666°C .

Erste Kräusen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur 666°C .

Kräusen fallen zusammen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur 666°C .

Gärung beendet am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur 666°C .

Schlauchen

, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l
Gesamtabfüllung: 0,33l Flasche
0,5l Flasche
0,75l Flasche

Kommentar:

Verkostet

Kommentar:

[illegible]