

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 °P

Hopfung:	Bitterhopfen	Magnum	24.5	g	12.2 % α
	Aromahopfen:	Tettnanger	15	g	3.7 % α

Errechnete Bittere: 50 IBU

Hefe: Safbrew US-05

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

7.5 L vorlegen bei 50 °C.

Eiweißrast für 20 Minuten von 13:32 - 13:52 Uhr.

Aufheizen auf 64 °C

Maltose-/β-Amylaserast für 30 Minuten von 14:08 - Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von 14:48 - Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Kommentar: Alten Weck-Einmachkocher benutzt. Temperatur mit Thermometer kontrolliert.

Läutern: von - Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4.5 L

2. Nachguss: 3 L

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2 L

Würze: °P bei 666 °C ⇒ °P
Glattwasser: °P bei 666 °C ⇒ °P

Kommentar:

Würzekochung: für 90 Minuten von - Uhr.

Kommentar:

Whirpoolrast: von - Uhr.

Kommentar:

ca. °P bei 666 °C ⇒ °P
Verdünnen: $(666 \text{ L} \cdot ^\circ P) / (^\circ P) = 666 \text{ L}$
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:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.