

Sudprotokoll: Imperial Stout/too old for that S**t am 29. März 2016

Zutaten

Schüttung:	Pilsener Malz	3,6	kg
	Münchener Malz	1	kg
	Cara Münch	0,3	kg
	Haferflocken	0,08	kg
	Hauptschüttung	5	kg
	Röstmalz	0,25	kg
	Zweitschüttung	0,25	kg
	Gesamtschüttung	5,25	kg

Angestrebte Stammwürze: >20 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Cascade	30	g	8,5	% α
	Aromahopfen:	Citra	30	g	13,1	% α

Errechnete Bittere: 60 IBU

Hefe: Safbrew T-58

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

6,5l vorlegen bei 50°C.

Eiweißrast für 20 Minuten von 13:00 - 13:30 Uhr.

Aufheizen auf 64°C

Maltose-/β-Amylaserast für 30 Minuten von 13:45 - 14:15 Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von 14:40 - 20:10 Uhr.

Zugabe der zweiten Schüttung.

Jodprobe: ☒ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78°C.

Kommentar: Totale Müslimaische. Eingemaischt mit Quirl ⇒ viel Sauerstoffeintrag, ca. 0,5l kochendes Wasser hinterher gekippt. Ähndelt jetzt einer Flüssigkeit. Rast 1 direkt überhitzt auf etw 55°C. Temperaturmessung sehr schwer, da in der Müslimaische stark geschichtete Temperaturverteilung. (17:30) Thermometer war unten mit Malz verstopft, deswegen kann nicht gesagt werden ob zwischenzeitlich überhitzt wur-

de, Maische schmeckt aber sehr süß. Zwischenzeitlich wieder etwas Wasser nachgekippt. Keine Zeit mehr zu warten.

Läutern: von 20:15 - 22:30 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4 l

2. Nachguss: 3 l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2 l

Würze: $17^{\circ}P$ bei $67^{\circ}C \Rightarrow 22^{\circ}P$

Glattwasser: $10^{\circ}P$ bei $56^{\circ}C \Rightarrow 14^{\circ}P$

Kommentar: Zum Abmaischen direkt den ersten Nachguss gegeben und umgerührt. Dichte feine Trübung, Treberkuchen nach 1.5l dicht \Rightarrow aufhacken. Sieb verstopft, zu fein geschrotet. Etwa 2.5l später ein weiteres mal aufhacken. Kurz vor Ende musste nochmals aufgehackt werden. Viel „gutes“ Glattwasser, deswegen wird ein zweiter Topf gefüllt. ca. 12l Kochwürze.

Würzekochung: für 90 Minuten von 22:40 - Uhr.

Kommentar: Zum Schluss nur noch ein Topf gehabt (zusammengekippt)

Whirpoolrast: von 0:15 - 0:30 Uhr.

Kommentar: NT. Trubkegel sehr groß, evtl. längere Rast.

ca. $22^{\circ}P$ bei $62^{\circ}C \Rightarrow 26^{\circ}P$

Verdünnen: $(8,5l \cdot 26^{\circ}P) / (22^{\circ}P) = 10l$

Sudhausausbeute: 40% mit 10l

Geschätzter Alkoholgehalt: 9,5% Vol.

Hefegabe und O_2 -Gabe um Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am Montag, den 29. März 2016 um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Erste Kräusen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Kräusen fallen zusammen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Gärung beendet am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Schlauchen

, den

um

Uhr.

Zuckergabe:

g/l

Gesamtabfüllung:

0,33l Flasche

0,5l Flasche

0,75l Flasche

Kommentar:

Verkostet

, den

um

Uhr.

Kommentar: