

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

Zutaten

Schüttung:	Münchner Malz	2,55	kg
	Pale Ale Malt	1,45	kg
	Haferflocken	0,3	kg
	Sauermalz	0,055	kg
	Hauptschüttung	4,355	kg
	Espressopulver (Lavazza)	0,1	kg
	Zweitschüttung	0,1	kg
	Gesamtschüttung	4,455	kg

Angestrebte Stammwürze: 20 °P

Hopfung: Bitterhopfen Magnum 10 g 12,2 % α
Aromahopfen: Tettnanger 30 g 3,7 % α

Errechnete Bittere: 30 IBU

Hefe: Safale US-05

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

7,5l 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 - 14:38 Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von 14:48 - 18:00 Uhr.

Jodprobe: ☒ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Kommentar: Alten Weck-Einmachkocher benutzt. Temperatur mit Thermometer kontrolliert. 64 °C Rast auf 60 min verlängern. 3 h bei 72 °C hat für Verzuckerung nicht genügt. Brauerjod, ist sehr alt, vllt. funktioniert es nicht mehr.

Läutern: von 18:40 - 19:50 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4,5l

2. Nachguss: 3l

Aufhacken: ☒ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2l

Würze: 14 °P bei 41 °C \Rightarrow 15,8 °P
ca. 11 l ausgeschlagen.
 \Rightarrow bis auf 9 l einkochen.

Kommentar: Erster Nachguss sofort dazugegeben. Schon beim Vorscheißen läuft die Würze schlecht. Früh verstopft, aufgehackt bevor der erste Liter geläutert ist. Läuft beschissen, schon zwei mal aufgehackt bevor der zweite Nachguss kommt. Vllt. auch zu fein geschrotet. Treberkuchen macht schnell dicht und ist schwer und zäh beim umrühren. Treber trockengelaufen, zweiter Nachguss mit ca. 90 °C zugegeben. dann wieder aufgehackt. Zweiter Nachguss läuft nach kurzer Zeit recht gut. Mit ca. 7 l den Treber völlig trocken laufen gelassen. Ausschlagmenge reicht nicht \Rightarrow dritter Nachguss. Der ist zu wenig um Treber zu befeuchten deswegen auf 3,5 l erhöht. Dritter Nachguss läuft mit einer feinen Trübe. Weiterer Jodtest beim Aufheizen ist negativ. Brauerjod scheint doch zu funktionieren.

Würzekochung: für 90 Minuten von 20:36 - 22:07 Uhr.

Kommentar: Zu wenig Bitterhopfen mitgenommen, deswegen nur 30 IBU statt 50 IBU. Waage ist aber ungenau (zählt rückwärts). Weck hat Probleme bei offenem Deckel zu Kochen. Topf ist außen sehr heiß. Immer wieder von „Entsaften“ auf Kochen gestellt (Kochen kocht nicht) um kein Überlastung der Sicherung zu riskieren. In 90 min kaum Volumen verloren. Kochung auf „Entsaften“ um 30 min verlängert. Weck ist aus. Denk mal der ist zu warm geworden. Deswegen nicht weiter gekocht. Espresso in fünf Teebeuteln in den Whirpool geworfen.

Whirpoolrast: von 22:08 - 22:48 Uhr.

Zweite Schüttung (in Teebeuteln) in den vollen Whirpool gelegt.

Kommentar:

ca. 16 °P bei 51 °C \Rightarrow 19 °P
Sudhausausbeute: 50 % mit 10 l
Geschätzter Alkoholgehalt: 8,5 % Vol.

Kommentar: NT. Anstellwürze ist heller als erhofft und hat auf den ersten Eindruck keine Espressoaromen. Ansonsten gute Trennung, viel Heißtrub. Würze schmeckt malzig, etwas dumpf, könnte von Kaffee kommen. Bittere kommt stark und kurz, fast etwas kräutrig.

Hefegabe und O₂-Gabe Sonntag um 12:12 Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am Sonntag, den 20.11. um 12:12 Uhr.
ungefähre Gärtemperatur 18 °C.

Erste Kräusen am Montag, Tag Nr.1.
ungefähre Gärtemperatur 18 °C.

Gärung beendet am Samstag, Tag Nr. 6.

ungefähre Gärtemperatur 17 °C.

Schlauchen

Samstag, den 03.12. um 19:00 Uhr.

Zuckergabe: 3,3 g/l

Gesamtabfüllung:	29	0,33 l Flaschen
	2	0,5 l Flaschen

Kommentar: Trennung lief mit einer feinen Trübung. Locken schwammen oben auf, vllt. nächstes mal Aufkräusen. Bier über zwei Töpfe gepuffert.

Verkostet

Kommentar: Probieren nach dem Schlauchen. Optisch hellbraun mit feiner Trübung. Riecht etwas nach Karamell und etwas würzigem Hopfen. Im Hintergrund ist noch was anderes. Geschmacklich ist es anfangs samtig, dann stark bitter mit einem leicht alkoholischen Abgang. Dazu kommt eine würzige Kopfnote und wenn man drauf achtet eine minimale Kaffeenote. Idee fürs nächste Mal: Anstellwürze vom Whirpool durch einen Melittafilter in den Gäreimer füllen (auf Heißoxidation achten).

Probieren am