



# Stout



Ein typisches Stoutrezept mit einer dunkelbraunen Farbe und einem angenehm röstigen, leicht trockenen Mundgefühl

## Zutaten

### Malz

Pilsner Malz 85%

Caraaroma® 13%

Carafa® 2%

*CARAAROMA® & CARAFA® sind eingetragene Weyermann® Warenzeichen*

### Hopfen

Saazer (3% Alpha-Säure), Nugget (12% Alpha-Säure)

### Hefe

Safbrew S-33 50g/hl

### Alk. %Vol

4.8 – 5.5

### Stammwürze

13-14%

### Bittereinheiten

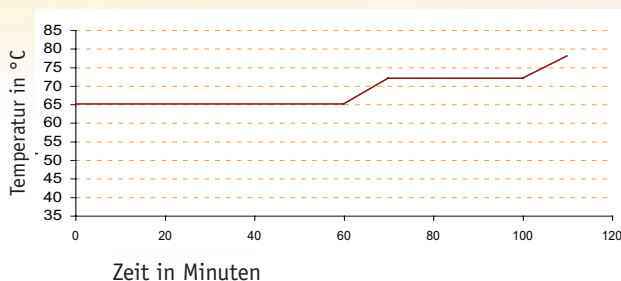
Hoch

### Farbe

Dunkelbraun

## Maischtemperatur

90 Minuten Infusion



**Schritt 1.** Einmaischen mit 65°C und Rast für 60 Minuten

**Schritt 2.** Aufheizen auf 72°C und Rast für 30 Minuten

**Schritt 3.** Abmaischen bei 78°C

## Gärungstemperatur

Optimal bei 16°C anstellen und auf 20°C kommen lassen.

## Würzekochen

8 bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

## Hopfengabe

60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

Es können einige Veränderungen je nach den Bedingungen in Ihrer Brauerei notwendig sein