



Brauprotokoll - Blueberry Coffee Stout

Datum: 27.12.2014

NO	ARBEITSSCHRITT	ANMERKUNGEN	PLANDAUER	UHRZEIT	STAMMWÜRZE
1	Tuning:	Plan: 20 L Wasser, 4 ml Milchsäure			
2	Maische:	Temperatur bei ...			
	Einmaischen	55°C	5 min	9:26	
	Eiweißrast	55°C	30 min	9:56	
	Kombirast	67°C	45 min	10:09	
	Jodprobe	Die Jodprobe war erst nach ca. 2 Stunden neutral		11:30	
	Abmaischen	76°C		11:47	
3	Läutern:				
	Läuterruhe		20 min	11:52 12:15	
	*Nachguss:	16 L Wasser, 3,2 ml Milchsäure (12 l á 100°C + 4 l á 20°C)		12:24 - 13:03	17°P
4	Kochen:		60 min	13:33 - 14:33 7 min	
5	Würzen:	Menge			
	Bitterhopfen	100 g Hallertauer Mittelfrüh (Dolden) - α -Säure: 4,4 %	60 min	14:40	
6	Hopfenseien	Ziel vor Verdünnung 17,5°P			19°P
	Filtern & Umfüllen				
	Verdünnen	2,5 l Kaltextrakt +1,5x l Wasser (Ziel: 15,9°)			
	Würze kühlen	Finale Stammwürze:			15,95°P
7	Hefe:	WLPO04 Irish Ale	Pitch	ca. 16:00	
	Gärung:	21°C			
8	Abfüllung:	End-Stammwürze			4,2°P