

WASSER			Milchsäure
Stadtwasser	HG	20 l	4 ml
	NG	16 l	3,2 ml

SCHÜTTUNG			
	g	%	
Mild	3900	54,47	
Pale Ale	2000	27,93	
Pale Choc	300	4,19	
cara ruby	250	3,49	
cara aroma	300	4,19	
Haferflocken	410	5,73	
Röstgerste	250		spät
Carafa II spez.	100		spät

MAISCHE	
Einmaischen	55°C
1.Rast	30 min
Aufheizen	66°C
2. Rast	45 min

KAFFEE	
Cold Drip Coffee	250 Gramm Äthiopien Yirgacheffe Aramo natural auf 2,5 Ltr. Wasser (83 ppm)

WÜRZE	
Bitterhopfen	100 g
	Hallertauer Mittelfrüh 4,4,%
Gabe nach Würzebruch	
Kochzeit 60 min	

HEFEGABE	
WLP 004 Irish Ale aus Starter (Vortag: 40 g Zucker auf 500ml Wasser)	

Recipe by www.gruthaus.de

REZEPT - BLUEBERRY COFFEE STOUT