

LorsStout Extra Stout

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 23 Liter
- Hauptguss: 18.4 Liter
- Nachguss: 17.3 Liter
- Gesamtbrauwasser: 35.7 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 2kg (44.1%)
- **Pale Ale Malz** 1.5kg (31.9%)
- **Special B** 0.6kg (13%)
- **Röstgerste** 0.4kg (8%)
- **Black Malt** 0.1kg (3%)

Gesamtschüttung: 4.6 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 6 Minuten

Kochen

Kochdauer 68 Minuten

- **Kombirast (66°-69°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 6 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Nottingham Ale

Kommentar

Trockeners Stout
Gätemperatur 15-16°C
Code 4 blau