

Sudbericht

Nr: _____
Datum: _____

Name: Weihnachts Milk Stout ABV: 4,5% IBU: 30
EBC: _____

1. Schüttung

| Malzart | Menge in kg | |
|---------------------------|--------------|----------------|
| Pale Ale Malz | <u>3,0</u> | |
| Münchner Malz | <u>0,444</u> | |
| Chocolate Malt | <u>0,52</u> | |
| Farbmalz Carafa Spezial 2 | <u>0,266</u> | |
| Röstgerste | <u>0,2</u> | |
| | | Gesamt Malz: |
| | | <u>4,43 kg</u> |

| Sonstige Zutaten | Menge in kg | |
|------------------|-------------|------------------|
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | Gesamt Sonstige: |
| _____ | _____ | <u>- kg</u> |

Hauptguss 15 l

2. Maischen

| | Temperatur | Dauer |
|-------------------|----------------------|---------------|
| Einmaischen | <u>50 °C</u> | |
| Eiweißrast | <u>- °C</u> | <u>- min</u> |
| Maltoserast | <u>65 °C</u> | <u>75 min</u> |
| Verzuckerungsrast | <u>- °C</u> | <u>- min</u> |
| Jodprobe | <u>nicht möglich</u> | |
| Abmaischen | <u>78 °C</u> | |

3. Läutern

Nachguss 15 l
Würzmenge 24 l

4. Würzekochen

Dauer 90 min

| Hopfengabe | α -Säure | Menge | Kochdauer |
|------------|-----------------|---------|-----------|
| Chinook | 12,8 % | 15 g | 90 min |
| _____ | _____ % | _____ g | _____ min |
| _____ | _____ % | _____ g | _____ min |
| _____ | _____ % | _____ g | _____ min |
| _____ | _____ % | _____ g | _____ min |

Sonstige Zutaten

| | | |
|---------------|---------|-----------|
| Orangenschale | 50 g | 15 min |
| Vanille | 3 g | 0 min |
| _____ | _____ g | _____ min |

Ausschlagmenge 19 l
 Stammwürze 11 °P

5. Gärung

| Hefebezeichnung | Wyeast 1056 | Menge |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> obergärig | <input type="checkbox"/> | <u>100 ml</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> flüssig | <input type="checkbox"/> | |
| | <input type="checkbox"/> untergärig | |
| | <input type="checkbox"/> trocken | |

| Kaltwürzung | Menge |
|-------------|---------|
| _____ | _____ g |
| _____ | _____ g |
| _____ | _____ g |
| _____ | _____ g |

| Gärbeginn | Datum: | Uhrzeit: |
|-----------------|--------|----------|
| 1. Spindelprobe | _____ | _____ |
| 2. Spindelprobe | _____ | _____ |
| 3. Spindelprobe | _____ | _____ |
| 4. Spindelprobe | _____ | _____ |
| 5. Spindelprobe | _____ | _____ |

Hinweis: Endvergärt bei ca. 4°P