

28. Kiss my Apple Smoked

Stout

Menge	28.5	Liter	Braudatum	02.10.2017
Stammwürze	11.5	°P	Abfülldatum	12.11.2017
Alkoholgehalt	4.1	%vol	Angepeiltes	10.12.2017
Bittere	35.1	IBU	Reifezeitende	
Farbe	54.9	EBC		
CO2 Gehalt	5	g/Liter		
effektive Sudhausausbeute	85.6	%		
Brauanlage	Kleine Anlage			
	Topf			



Avangard Pilsener Malz	2.88	kg	72	%	3	EBC
Haferflocken	0.92	kg	23	%	3	EBC
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II®	0.2	kg	5	%	1000	EBC
Gesamt	4	kg				



VWH Perte Dolden 2016
(Dolden) 8,7 % Alpha 47.65 g 75 min



Hauptguss	14	Liter
Milchsäure (80%)	0.02	ml
Nachguss	21.65	Liter
Milchsäure (80%)	0.03	ml
Gesamt	35.65	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

Die Haferflocken werden vor dem Maischen über Apfelholz geräuchert.
Holz wurde ÜN in Wasser eingelegt, Minionring im Smoker, Verteilt auf zwei Siebe, alle 15min durchmischen, Smokertemperatur circa 90°C, 2:15h, dann Smoker aus und weitere 1h verblieben; evakuuiert

Maischen:

Einmaischen bei	40	°C
Gummirast (35°-40°) bei	38	°C 20 min
Kombirast (66°-69°) bei	66	°C 60 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min