

# Christmas Milkstout 2023 (#57)

## Stout



	Sud	Rezept			
Menge	49,0	50,0	l	Brauanlage	Thermoport
Stammwürze	15,5	16,2	°P		Leitungswasser
Bittere	18	18	IBU	Wasserprofil	Gladbeck Analyse 2020
Farbe	291	286	EBC	Braudatum	21.10.2023
Alkohol	6,7	6,5	%	Abfülldatum	06.11.2023
CO <sub>2</sub> -Gehalt	3,3	4,0	g/l	Reifezeit	4 Wochen
Restalkalität	4,37	4,37	°dH		
Sudhausausbeute	63,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	60,0	64,2	%		
Vergärungsgrad	74	72	%		

### Bemerkung

Kombirast 66°C



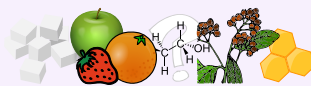
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Chocolate Malt	900	17,3	2,33
Special X	390	4,2	0,57
Haferflocken	2	9,1	1,23
Pilsner Malz	4	69,3	9,32
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>13,45</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Magnum2020_	Kochen	14,7	60	24,6



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Brumas Irish Style		1



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moss	Kochen, 15 min	0,03 kg
Kakaonibs	Gärung, Zugabe nach 0 Tag(e)	0,80 kg
500 g		
Milchzucker	Kochen, 10 min	235,85 g

### Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	66	10
Maltoserast (1. Verzuckerung)	66	600

