

SVÁTEČNÍ STOUT

16°Blg, 20litrů, svrchní fermentace

Suroviny:

slad Pale Ale (sáček 1)	... 4,0kg
slad Mnichovský (sáček 2)	... 0,5kg
slad Nakuřovaný (sáček 3)	... 0,2kg
slad Pšeničný světlý (sáček 4)	... 0,2kg
slad Carapils® (sáček 5)	... 0,2kg
slad Caramunich® typ II (sáček 6)	... 0,3kg
slad Čokoládový pšeničný (sáček 7)	... 0,3kg
Pražený ječmen (sáček 8)	... 0,4kg
chmel Northern Brewer	... 60g
chmel Styrian Golding	... 30g
kvasnice British Ale Yeast 04 "WITHBREAD"	... 10g (sušených)
Dubové chipsy střední (sáček 9)	... 0,6kg
Vanilkové lusky	... 1,5ks
fermentační drops MS	... 1balení

Rmutování:

Zešrotované světlé slady (sáček 1-6) vysypeme do 19l vody 70°C teplé.

Udržíme na teplotě 66-68°C až do negativní jodové zkoušky, poté přidáme slady tmavé (sáček 7-8).

Zvyšujeme teplotu na 72°C, kterou udržujeme 10 min.

Potom dílo zahřejeme na 76°C a filtrujeme.

Vyslazení:

3x4l vody 75°C

Chmelovar:

Doba trvání 75 minut.

Na počátku dejte do chmelovaru 30g Northern Brewer.

Ve 40 minutě přidejte zbylých 30g Northern Brewer.

Pět minut před koncem chmelovaru přidejte 30g Kent Goldingu.

Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu 18-22 °C a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Po skončení bouřlivé fermentace (5-7den), vložíme do fermentační nádoby pytlík s dubovými chipsy a podélně rozřezanými vanilkovými lusky.

Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

Ležení:

Doba ležení minimálně 3 měsíce, nejlépe však 6 měsíců při teplotě do 10 °C, bez přístupu světla.