

Whisky Ale I (#89)

Whisky OG



	Sud	Rezept			
Menge	21,6	25,2	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	17,2	18,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	7,5	7,9	%	Braudatum	26.01.22
Bittere	36	35	IBU	Abfülldatum	08.02.22
Farbe	45	44	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	4,9	4,7	g/l		
Restalkalität	8,78	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	58,2	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	54,6	60,6	%		
Vergärungsgrad	73	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: posty

Datum: 11.12.2017

Sorte: Strong Ale

Ein starkes Ale mit Fassaromen -> Holzchips gestopft auf Biskuit Malz und East Kent Goldings Basis

Nach der Hauptgärung Holzchips zugeben. Hatte 5 g/l für 5 Tage "gestopft" und dabei Tennessee Bourbon Chips eingesetzt. Am besten nach 2-3 Tagen täglich probieren und solange drin lassen, bis es einem passt.

Hiccore Chips von Weber und 1x 150ml Glenfidich und 12*Metaxa



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz #571659	6	56,3	4,65
BEST Red X® #530733	30	21,3	1,76
Carared #533489	45	4,3	0,35
Biscuit Malt #546211	60	18,2	1,50
Gesamtschüttung			8,26



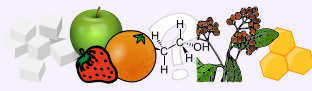
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Goldings East Kent #520799	Vorderwürze	4,7	90	19,3
Cascade US #556057	Kochen	6,0	90	39,9
Goldings East Kent #520799	Kochen	4,7	15	17,6
East Kent Golding #575326	Kochen	6,0	90	1,1



	Menge [l]
Hauptguss	23,97
Nachguss	12,34
Gesamtmenge	36,31



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #571659	2



	Zeitpunkt	Menge
Holzchips	Gärung, Zugabe nach 5 Tag(e)	100,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	10
1. Rast	57	10
2. Rast	63	45
3. Rast	72	20
Abmaischen	78	1