

## *Irish Stout*

### Ingredienten:

Pale ale mout	78%
Gerstevlokken	13%
Geroosterde gerst	6%
Geroosterd roggemout	3%

Maisschema:	temp	38	45	52	66	76
	Tijd	10	15	15	90	5

Bitterheid 40 EBU. Hopsoorten Columbus, Galena of Nugget zijn geschikt. Gebruik het liefst pellets. 30% van de hoggift als first wort hop.

Gist: Wyeast 1084 (Irish ale); giststarter maken! Wyeast 1084 is bovendien een schitterende plakgist!

Alcoholgehalte: 6 vol%

Koolzuurgehalte laag, ca. 4.5 gr/l.

OG=1060, FG=1014

Gerst roosteren in koekepan totdat er blauwe walm van afkomt! Alleen hierom al de moeite waard om eens te proberen. Het roosteren duurt even (ca. half uur); roosteren is pas klaar als de korrel zwart wordt (niet verkolen! Stoppen als het begint te klonteren!). Begin rustig in te maischen (7 liter) met de overige ingredienten. Het geroosterde gerst behoeft, na het schroten, slechts op te lossen in de maisch: het maakt dus niet uit in welke maischstap dat gebeurt. Eindtemperatuur is 76 °C; bij deze temperatuur worden de visceuze stoffen afgebroken wat het filteren zal vergemakkelijken, Spoelen met ca. 7 liter water van 85 °C tot het suikergehalte van het filtraat ca. 3 °Plato bedraagt.

30% van de hoggift aan het wort toevoegen voordat het koken begint. De overige 70% toevoegen als het wort kookt. Het wort ca. een uur laten koken. Doel OG is OG=1060.

Na het koken het wort afkolen en de vergistingsvaten vullen. Gist erbij en ca. een uur beluchten.

Nagisting op de fles met een weinig suiker om een niet al te hoog koolzuurgehalte van ca. 4.5 gr/l te krijgen, zoals de soort betaamd.

Peter Wester ©1998

N.B. Indien geroosterde roggemout niet verkrijgbaar is, òf zwarte mout gebruiken òf ongemoute rogge roosteren.

Houd er rekening mee dat bij het roosteren gewichtsverlies optreedt! Rooster zo'n 20% graan meer dan men nodig heeft.