

# IRISH EXTRA STOUT (BJCP 15C)

PAKT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Keďže Stout ako štýl nebol medzi našimi receptami zastúpený, rozhodli sme sa túto medzeru vyplniť a rovno jeho mocnejšou verziou "Extra Stout" 🍷

Aj keď sme sa parametrovo držali vrámci mantinelov BJCP, v sypaní, sme trochu odbočili a išli svojou cestou a ako základný slad použili náš obľúbený viedenský a golden a chmelili nemeckým Hallertau Blanc.

Plnšie telo, ale nie sladké, skôr suchší záver s jasnými tónmi chuti praženého obilia a kávy a zároveň mierne krémový pocit v ústach. Celkový dojem uzatvára jemne ovocná aroma.

Skol 🍷



## SLADY

**Viking Malt Golden**

2 kg

**Viking Malt Viedenský**

3 kg

**Jačmenné vločky**

1 kg

**Viking Malt Čokoládový svetlý**

0,6 kg

**Viking Malt Pražený jačmeň**

0,4 kg



## RMUTOVANIE

Vystieranie: 23L

Vysladzovanie: 12L

**Infúzie:**

vystrieť do 63°

66°C 30 min.

72°C 30 min.

78°C 10 min.



## CHMEĽOVAR

60 min.

**Hallertauer Blanc**

60 min - 16g

**Hallertauer Blanc**

30 min - 12g

**Hallertauer Blanc**

10 min - 35g



## FERMENTÁCIA

Kvasinky:

**LALBREW NOTTINGHAM** / 1bal

Kvasenie cca 5-7 dní pri 18-20°C

**L**  
25

**OG**  
1056

**FG**  
1014

**IBU**  
36

**EBC**  
59

**ABV**  
5,8%