



CANDY UND UDO SIERKS

Gewinner Wettbewerbsbier
2022

Die Deutschen Meister der Hobbybrauer 2022 sind Candy und Udo Sierks aus Wester-Ohrstedt. Mit dem gemeinsam gebrauten Chocolate-Stout setzten sie sich gegen rund 200 Hobbybrauer und Braugruppen aus dem ganzen Land durch. Die Jury urteilte: »Das Chocolate-Stout überzeugte mit kräftigen Aromen nach Schokolade, der fein eingebundenen Röstbittere und dem samtig-weichen Mundgefühl, welches zum Weitertrinken animiert«.



6. DEUTSCHE
MEISTERSCHAFT
DER HOBBYBRAUER
GEWINNERSUD



Störtebeker Braumanufaktur GmbH
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Stralsund

Tel. +49 (0) 3831 255 0

Mail hobbybrauer@stoertebeker.com

 [@deutschemeisterschaftderhobbybrauer](https://www.facebook.com/deutschemeisterschaftderhobbybrauer)

 [@dtmeisterschaftderhobbybrauer](https://www.instagram.com/dtmeisterschaftderhobbybrauer)

2022

REZEPT FÜR 30 LITER CHOCOLATE-STOUT

Brauer: Candy und Udo Sierks
Alkohol: 5,7 % vol.
Stammwürze: 15,6 %
Bittereinheiten: 19 IBU



Das Chocolate-Stout ist eine obergärige Brauspezialität. Dunkle Malze, Karamellmalze sowie geröstete Gerste sorgen für ein samtweich-schokoladiges Bier mit blickdichter, schwarzer Farbe. Die warme Gärung sorgt für eine angenehm erfrischende Kohlensäure. Genusstemperatur: 12 °C.

Schüttung

Pale Ale Malz 3,04 kg/38 %

Münchner Malz (Typ 2) 0,88 kg/11 %

Wiener Malz 1,92 kg/24 %

Geröstete Haferflocken 0,4 kg/5 %

Cara Aroma Malz 0,4 kg/5 %

Cara Amber Malz 0,4 kg/5 %

Pale Chocolate Malt (620 EBC) 0,8 kg/10 %

Kaltauszug Röstgerste 0,18 kg/2 % Röstgerste in 0,4 Liter kaltem Wasser 24 Stunden rasten und abseihen

Wasser

Hauptguss 28 Liter und **Nachguss** 18 Liter

Restalkalität 10° dH (Unbehandelt)

Maischen

- **Einmaischen** 57°C für 5 min
- **1. Rast** 65°C für 45 min
- **2. Rast** 72°C für 45 min
- **Abmaischen** bei 76°C

Kochen

Kochdauer 80 min

- **Hopfengaben**
 - East Kent Goldings** (4,4 % α) 60 g, 60 min kochen
 - Willamette** (3,8 % α) 30 g, 10 min kochen
- **Whirlpoolhopfung**
 - Willamette** (3,8 % α) 30 g bei 80°C
 - Whirlpoolrast für 15 min
- **Besonderheiten**
 - Kaltauszug Röstgerste**, 5 min vor Kochende

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** 19°C für 7 Tage
- **Hefestamm** Fermentis SafAle™ S-33
- **Nachgärung** 19°C für 10 Tage
- **Lagerung** 8°C für mindestens 4 Wochen
- **Karbonisierung** 5 g/l CO₂ mit 1,8 Liter Speise

Ein Tipp der Meister

»Bei der Hefe haben wir auf eine Sorte mit niedrigem Vergärungsgrad gesetzt, die unserem Bier die nötige Vollmundigkeit und Drinkability verleiht. Für weniger Restsüße kann alternativ auch die Fermentis SafAle™ S-04 verwendet werden.«