

**Wilde Hilde**  
**-Freiburger Cappuccino Milkshake**  
**Stralsund 2019**



Brauziel:  
 Belgoan Strong Ale mit Schwarzwild Kaffee  
 Menge: 23L  
 Farbe: 20 EBC  
 Bittere: 25 IBU  
 Würzekonz.: 18%mas  
 ABV: 8,0 %  
 Brautag: 14.6.2019  
 Abfüllung: 27,6,2019

|                            |                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schüttung<br>Gesamt: 7,4kg | 3,6 kg Wiener Malz (48,6%)<br>2,7 kg Pilsner Malz (36,5%)<br>300g Biscuit Malz (4,1%)<br>300g Carabelge (4,1%)<br>500g Haferflocken (3,8%)                                                                                   |
| Hauptguss                  | 18L                                                                                                                                                                                                                          |
| Nachguss                   | Ca. 14 L; + ca. 3L Glattwasserreserve                                                                                                                                                                                        |
| Einmaischen                | 55° 20“, ,                                                                                                                                                                                                                   |
| Maltoserast                | , 65°, 20“                                                                                                                                                                                                                   |
| Verzuckerungsrast          | 72° 40“                                                                                                                                                                                                                      |
| Abmaischen                 | 78° (Vorderwürze 24 brx)                                                                                                                                                                                                     |
| Kochzeit + Hopfen          | 60 Min 13g Centennial<br>10 Min 9g Centennial                                                                                                                                                                                |
| <b>Aromatisierung:</b>     | 1. Cold Brew aus 50g Wilde Hilde + 2L kaltem Glattwasser ( 3 %mas),<br>über Nacht im Kühlschrank; abfiltrieren, zur Maische geben<br>2. 2 TL Vanillepulver<br>3. 12 Tassen Espresso „Wilde Hilde“<br>4. 20g Laktose/L = 450g |
| Hefe                       | Mangrovejack M31 Belgian Tripel                                                                                                                                                                                              |
| Carbonisierung             | 5,5g CO <sub>2</sub> /L<br>Zuckerzugabe 7,9g/L bei 24°C<br>gelöst in 4 Tassen Espresso                                                                                                                                       |

