

Crazy Monks Abbey Cherry

Recipe by **Lars Proske**



Batch Size	Losses	Boil Time	Mash Efficiency	Mash Volume	Sparge Volume
26 L	2 L	60 mins	76%	19.20 L	16.60 L
OG (Plato)	FG (Plato)	IBU	Colour (EBC)	ABV	
11.85	3.43	15.3	16.8	4.51%	

Mash and Sparge volumes calculated using the "Grainfather (230V / 16A) - Bluetooth Controller" profile.

Fermentables

	Amount	Usage	PPG	EBC
Pilsner Malt Supplier: Ireks	2.60 kg (43%)	Mash	37.0	3.5
Abbey Malt Supplier: Weyermann	2.00 kg (33%)	Mash	33.0	43.9
Carapils Supplier: Weyermann	1.00 kg (17%)	Mash	33.6	5.0
Oats, Flaked Supplier: Generic	0.20 kg (3%)	Mash	36.8	2.0
Wheat Malt Supplier: BESTMALZ	0.20 kg (3%)	Mash	38.4	4.8

Mash Steps

	Temp	Time
Einmaischen	54 °C	5 min
Eiweiß-Rast	52 °C	10 min
Maltose-Rast	62 °C	20 min
Verzuckerungs-Rast	72 °C	30 min
Abmaischen	78 °C	5 min

Hops	Amount	Type	Usage	Time	AA
HBC 630 (IBU: 9.8)	10.00 g (33%)	Pellet	Boil	30 min	12.2
HBC 630 (IBU: 5.4)	20.00 g (67%)	Pellet	Hop Stand	10 min @ 80 °C	12.2

Yeast	Amount	Attenuation
SafBrew Abbey Ale Product Code: BE-256	1 packets	82 %

Extras	Amount	Usage	Time
Vanille	10 each	Primary	10 days
Schwarzkirschen	1000 g	Primary	10 days
Amarena Kirschen	1000 g	Primary	10 days

Fermentation Steps	Temp	Time
Haupt-Gärung im Botticher	20 °C	10 days

Notes

Crazy Monks Klosterkirsche
mein Beitrag zur neunten deutschen Hobby Brauer Meisterschaft in Stralsund. Auch wenn es nicht zum Sieg gereicht hat, war die Rückmeldung vom Publikum sehr positiv. das Bier weist ein komplexes Kirscharoma auf und begeistert durch die cremige Textur. Die Vanille schmeichelt die Zunge. Ein rundum gelungenes Bier, dass ein wenig an ein Dessert erinnert.