

BRAUREZEPT

OSCAR - ENGLISH PORTER

Der Bierstil Porter ist vor etwa 300 Jahren in England entstanden, während der zwei Weltkriege in Vergessenheit geraten und ab ca. 1970 wieder populärer geworden. Der Name (Porter = Lastenträger) kommt ursprünglich von den Hafenarbeitern in den Docks von London. Das Porter ist ein dunkles, obergäriges, karamell- und röstmalzbetontes Bier.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: ca. 65 EBC (dunkelbraun bis schwarz)
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

- 69% Münchner Malz = 3,3kg
- 27% Pilsner Malz = 1,3kg
- 2% Chocolate Malz = 0,1kg
- 2% Carafa Spezial® II = 0,1kg
- 55g East Kent Golding bei 6,2%α
- Trockenhefe:
 - 1x Mangrove Jacks
 - M36 Liberty Bell Yeast
- Optional Flüssighefe:
 - 1x Wyeast #1084 Irish Ale

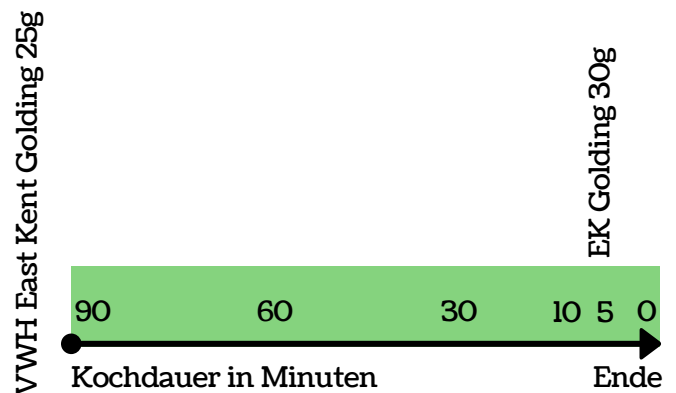
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. VWH East Kent Golding 25g
(VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. East Kent Golding 30g bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.