

# BRAUREZEPT

# BLACK CATALINA - BALTIC PORTER

Ursprünglich ein Hybrid aus russischem Stout und englischem Porter kommt der Baltic Porter aus dem Baltikum. Das Besondere an ihm ist, dass er üblicherweise mit untergäriger Hefe vergoren wird was zur Folge hat, dass die Röstnoten besser zur Geltung kommen.

## BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: ca. 60 EBC (dunkelbraun bis schwarz)
- Alkohol: ca. 7 % Vol.
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

## ROHSTOFFE



79% Münchner Malz = 5,0kg  
 16% Gerstenflocken = 1kg  
 3% Chocolate Malz = 0,2kg  
 2% Carafa Spezial® II = 0,12kg



52g Northern Brewer 11%α

Trockenhefe:  
 2x Fermentis Saflager W-34/70

Optional Flüssighefe:  
 2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

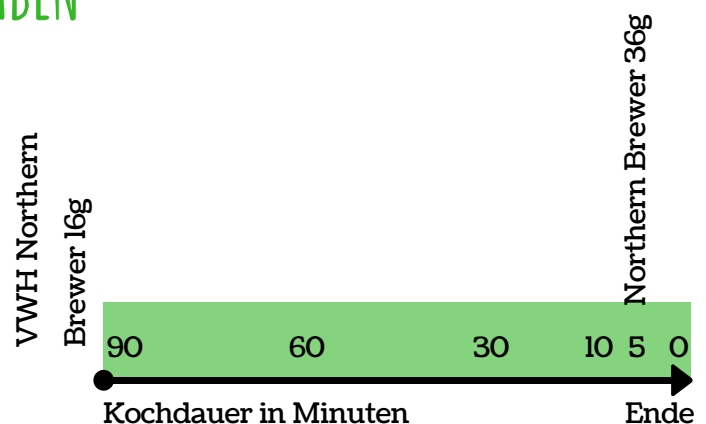
## MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

## HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. VWH Northern Brewer 16g  
 (VWH = Vorderwürzengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Northern Brewer 36g bei 5min



## GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C Grad Celsius, gegen Ende der Gärung auf 16°C erhöhen. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.