

# 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 Hafendarbeitern 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
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,8kg

### 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, 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 = Vorderwürzehopfengabe 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.