

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: ca. 65 EBC
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,06kg

ROHSTOFFE

 69% Münchner Malz = 2,8kg
 27% Pilsner Malz = 1,1kg
 2% Chocolate Malz = 0,08kg
 2% Carafa Spezial® II = 0,08kg

 50g 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 = 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.