

# BRAUREZEPT BARISTA-COFFEE PORTER

Zurückhaltende Aromen von Karamell, gepaart mit Noten von dunkler Schokolade und ein volles Kaffeearoma: Liebhaber von Kaffee und dunklem Bier kommen bei unserem Barista-Coffee Porter voll auf ihre Rechnung. Schwarz glänzend im Glas präsentiert das Coffee Porter auch eine angenehme Bittere, die dem Bier die richtige Balance aus Morgen- und Abendtrunk gibt.

## BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,3° Plato
- Bittere: ca. 28 IBU
- Farbe: Schwarz
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 12,27kg

## ROHSTOFFE

 85% Maris Otter = 10,4kg  
3% Carafa Spezial® II = 0,33kg  
7% Karamell Malz dunkel = 0,88kg  
5% Brown Malt = 0,66kg



22g Magnum (DE) 17,3%  
64g Fuggles 4,6%



Trockenhefe:  
2x Mangrove Jack's M15 Empire Ale

Optional Flüssighefe:  
2x Wyeast #1084 Irish Ale

Sonderzutat: Cold Brew Kaffee aus  
220g Bohnen und 2,2 Liter Wasser

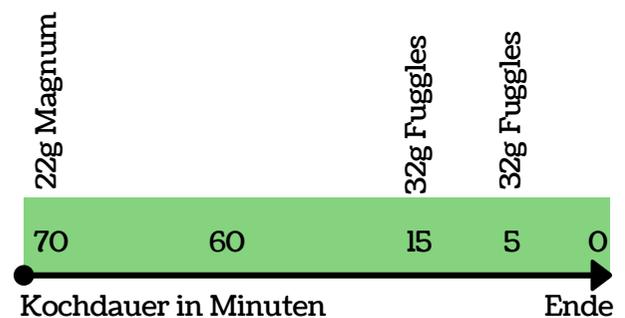
## MAISCHPLAN

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

## HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Magnum (DE) 22g bei 70min
2. Fuggles 32g bei 15min
3. Fuggles 32g bei 5min



## GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18° C bis 22°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann der Cold Brew-Kaffee zum Bier hinzugegeben werden. Danach kann abgefüllt werden.

## KAFFEEGABE

Anleitung für Cold Brew-Kaffee:

220g hell- oder mittel geröstete Kaffeebohnen grob mahlen, mit 2,2 Liter kalten Wasser vermengen und 12-24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur ziehen lassen. Danach den fertig extrahierten Cold Brew filtern und vorsichtig zum fertig vergorenen Bier hinzufügen.