

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 13,3° Plato
- Bittere: ca. 32 IBU
- Farbe: Schwarz
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 1l Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,11kg

ROHSTOFFE

 85% Maris Otter = 4,33kg
3% Carafa Spezial® II = 0,14kg
7% Karamell Malz dunkel = 0,37kg
5% Brown Malt = 0,27kg

 10g Magnum (DE) 17,3%
30g Fuggles 4,6%

Trockenhefe:
1x Mangrove Jack's M15 Empire Ale

Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1084 Irish Ale

Sonderzutat: Cold Brew Kaffee aus 100g Bohnen und 1 Liter Wasser

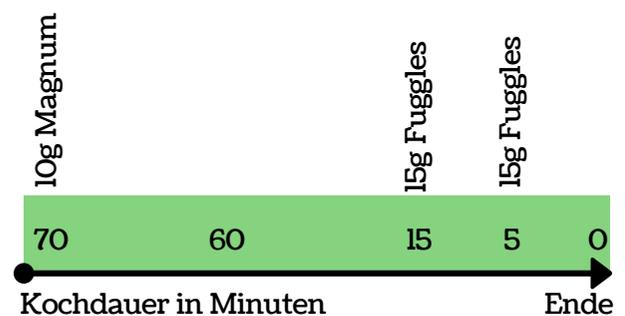
MAISCHPLAN

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) 10g bei 70min
2. Fuggles 15g bei 15min
3. Fuggles 15g 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:

100g hell- oder mittel geröstete Kaffeebohnen grob mahlen, mit 1 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.