

BRAUREZEPT

NACHTWÄCHTER - AMERICAN PORTER

American Porter, wie unser Nachtwächter, ist ein vom englischen Original inspiriertes kräftigeres dunkles Ale, das sich durch eine prägnante Bittere und ein intensiveres Hopfenaroma auszeichnet. Centennial verleiht diesem Porter eine stiltypische fruchtig-harzige Note, die perfekt mit den zartbitterschokoladigen und kaffeeartigen Aromen des Biers harmoniert.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 14,0° Plato
- Farbe: 70 EBC
- Alkohol: ca. 6% Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamtschüttung 5,6 kg

ROHSTOFFE



77% Pilsner Malz = 4,3kg
 9% CaraMüncH® II = 0,5kg
 7% Brown Malt = 0,4kg
 7% Chocolate Malt = 0,4kg



50g Centennial, 9,1%α



Trockenhefe:
 2x Lallemand BRY-97 American West Coast Ale

Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1056 American Ale

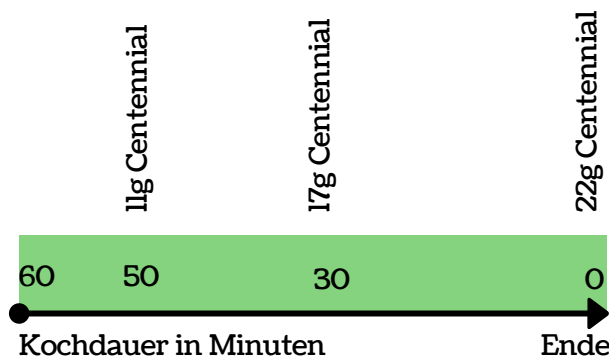
MAISCHPLAN

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. Centennial 11g für 50 min
2. Centennial 17g für 30 min
3. Centennial 22g bei 0 min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder aktivierte Flüssighefe direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.