

# 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 14,0° Plato
- Farbe: 70 EBC
- Alkohol: ca. 6% Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamtschüttung 5,3 kg

### ROHSTOFFE



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



52g Centennial, 9,1%α



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

Optional Flüssighefe:  
 1x Wyeast #1056 American Ale

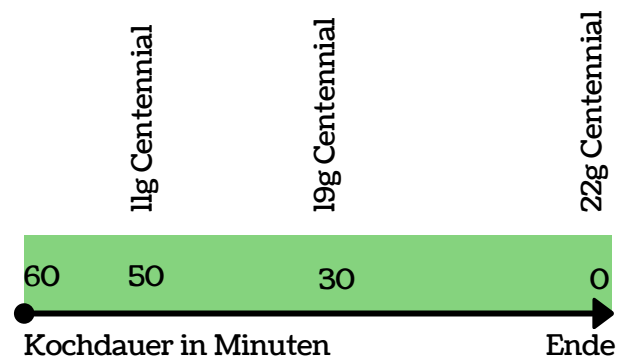
### MAISCHPLAN

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 60min

1. Centennial 11g für 50 min
2. Centennial 19g für 30 min
3. Centennial 23g 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.