

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Dezember 2017

Braurezept Baltic Porter/Imperial Porter:

Ursprünglich ein Hybrid aus russischem Stout und englischem Porter kommt der Baltic Porter aus dem Balticum. Das Besondere an ihm ist, dass er üblicherweise mit untergäriger Hefe vergoren wird was zur Folge hat, dass die Röstnoten besser zur Geltung kommen.

Stammwürze: ca. 16°P bei 18-23L
Bittere: ca. 35 IBU
Farbe: ca. 75 EBC
Alkohol: ca. 7,3 % Vol.

Malz: 4,4kg Münchner Malz, 1,0kg Gerstenflocken,
0,1kg Chocolate Malt, 0,05kg Carafa Spezial II,

Hopfen: ca. 40g Northern Brewer (11,2%)

Hefe: 2 Fermentis Saflager W 34/70

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	24	19
Nachguss [L]	8	3	8

Maischplan:

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast: 60 min. bei 67°C (wenn Jodnormal weiter zu)
3. Abmaischen bei 78°C (10min.)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Vorderwürzehopfungabe Northern Brewer 10g (nach dem Abmaischen vor dem Kochen zugeben)
2. Aromahopfungabe 5 min (nach 85 min. in die Würze geben und für 5 min. mitkochen) Northern Brewer 30g

Gärung:

2 Fermentis Saflager W-34/70 vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.
empfohlene Gärtemperatur 10-12°C

Reifung:

Wenn Restextrakt konstant, Karbonisieren und Abfüllen,
Reifung ca. 7-8 Wochen

PROST!