



## Rezept für ca. 30 l Porter

Durch das Spezialmalz tief dunkle Farbe, weiches, röstiges Porter als deutsche Version, für Anfänger geeignet.

<b>Schüttung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4800g Mühner Malz</li><li>• 600g CaraHell Malz</li><li>• 600g CaraMünch II Malz</li><li>• 450g CaraAroma Malz</li></ul>	<b>Maischen</b> <p>Einmaischen bei 72°C Temperatur fällt dann auf:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Rast: 66°C für 80 Minuten</li><li>2. Rast: 76°C für 40 Minuten</li></ol> <p>Abmaischen bei 78°C</p>
<b>Brauwasser</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 15 l Hauptguss</li><li>• 25,5 l Nachguss bei 78°C</li></ul>	<b>Hopfen Kochen</b> <p>90min Kochung bei 100°C 12g Hopfen Herkules bei Kochbeginn 30g Hopfen Northern Brewers nach 85 Minuten</p>
<b>Gärung und Reifung</b> <p>2x 10g obergärige Gozdawa Porter bei 22 - 26°C Stammwürze bei Abfüllung 3,2% , Vergärungsgrad 75% Gärdauer ca. 5 - 7 Tage Karbonisierung mit 5g/l Reifezeit 5 Wochen</p>	<b>Bittere:</b> 31 IBU <b>Farbe:</b> 75 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 12,9% <b>Alkoholgehalt:</b> 5,3% <b>Sudausbeute:</b> 70%

**Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann**

### Trinktemperatur

von Porter ist 13 °C, somit 30 Min. vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.

### Trinkglas

Dieser Bierstil ist weich, röstig und nur leicht karbonisiert. Das passende Glas sollte daher eine breitere Öffnung besitzen wie bei einem Schwenker oder halt einem Porterglas.

### Passt zu

dunklen kräftigen Fleischgerichten wie Lammbraten, Rindersteaks, Wild oder Bratwurst mit Sauerkraut. Nachtische wie dunkle cremige Schokolade oder Mandelgebäck sind hervorragend.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter [www.gastro-brennecke.de/blog/](http://www.gastro-brennecke.de/blog/)



033456 2733

GASTRO  
**BRENNECKE**  
"SEIT 1984"



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

[gastro-brennecke.de/bier-brauen](https://gastro-brennecke.de/bier-brauen)

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: [gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte](https://gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte)



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an [gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser](https://gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser)



Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: [gastro-brennecke.de/brauanlagen](https://gastro-brennecke.de/brauanlagen)



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen [gastro-brennecke.de/zapfanlagen](https://gastro-brennecke.de/zapfanlagen)