



Rezept für ca. 30 l Porter

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

<u>Schüttung</u>	Maischen Einmaischen bei 72°C Temperatur fällt dann auf: 1. Rast: 66°C für 80 Minuten 2. Rast: 76°C für 40 Minuten Abmaischen bei 78°C
Brauwasser • 15 l Hauptguss • 25,5 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 12g Hopfen Herkules bei Kochbeginn 30g Hopfen Northern Brewers nach 85 Minuten
Gärung und Reifung 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	Bittere: 31 IBU Farbe: 75 EBC Stammwürze in°Plato: 12,9% Alkoholgehalt: 5,3% Sudausbeute: 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 Mandelgepäck sind hervorragend.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/



033456 2733

GASTRO
BRENNECKE
SEIT 1984



BRENNECKES BIERBRAU BUCH

BIERBRAU BUCH FÜR ANFÄNGER

HIER FINDEST DU ALLES, WAS DU WISSEN
MUSST DAMIT DEIN ERSTES BIER GELINGT



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

Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:
gastro-brennecke.de/bier-brauen



Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen

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



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren **Zapf & Schankanlagen** gastro-brennecke.de/zapfanlagen