



DARK KNIGHT



ENGLISH PORTER

Der Bierstil Porter ist vor etwa 300 Jahren in England entstanden, während der zwei Weltkriege in Vergessenheit geraten und ab ca. 1970 wieder populärer geworden. Der Name (Porter = Lastenträger) kommt ursprünglich von den Hafendarbeitern in den Docks von London. Das Porter ist ein dunkles, obergäriges, karamell- und röstmalzbetontes Bier. **Hopfen:** East Kent Goldings – ist bekannt durch seine eher dezent anmutenden Geschmackseigenschaften. Aroma: erdig, würzig, Honig.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	13.0° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.6 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.8° Plato
☉ EBC: 72	IBU: 26	(mild)	☉ Hauptguss:	27 Liter
☉ Hopfenaroma:	x mg/l	(gering)	☉ Nachguss:	2 Liter
☉ Kochvolumen:	25.2 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	12 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 3.0 kg Münchner Malz Typ I	☉ 60 gr. East Kent Golding 4.7%	☉ Mangrove Jacks M36 Liberty Bell
☉ 2.0 kg Pilsner Malz		☉ empf. Gärtemperatur: 20.5°C
☉ 0.3 kg Karamellmalz Aroma		
☉ 0.1 kg Röstmalz Spezial Typ II		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	67°C	3. Rast	72°C – 10 min.	5. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	67°C – 60 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.8° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.8° Plato

HOPFENGABEN

☉ 35 gr. East Ken Golding	Kochen	60 min.
☉ 25 gr. East Knt Golding	Kochen	5 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ -

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 3 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	13.0° Plato	Gärtemperatur Ist:	20.5°C
Sud Nr.:	20	Stw. nach HG:	3.5° Plato	Endmenge:	24 Liter
Brautag:	02.01.2021	Alkohol (ABV):	5.2 % vol.		(43 x 0.5l)
Abfüllung:	16.01.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		