

Altöl

Baltic Porter / HBCon 2024

Menge:	15L
Stammwürze:	20°P Farbe: 75 EBC
Bitter:	35 IBU
Alkohol:	8,0%
Brautag:	15.10.2023
Abfüllung:	25.10.2023

Schüttung	3,1 kg Münchner Malz II (57,0%) / 22 EBC 1,9 kg Pale Ale Malz (35,5%) / 4 EBC 325g Caramüch II(6,0%) / 120 EBC 54g Chocolate- Malt (1%) /950 EBC 27g Carafa II (0,5%) /1000 EBC. Schüttung gesamt: 6,53 kg
Hauptguss	17l
Nachguss	Ca. 10l + Glattwasserreserve
Einmaischen	72°,
Kombirast	68° ca. 75 Min bis jodneutral
Verzuckerungsrast	73° 20Min
Abmaischen	78°,
Kochzeit der Würze	60 min.
1. Hopfengabe 60 Min (67%)	61 g Saazer (3,4 % α)
2. Hopfengabe 10 Min (33%)	30g Saazer (3,4 % α)
Hefe	Untergärige Frischhefe der Löwenbräu Elzach
Hauptgärung	Gärtemperatur 14°
Carbonisierung Auf 5,5g CO ₂ /L	bei 20°: 7,53g Muskovadozucker/L Zucker- Stammlösung:: 735g/L Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L)