

# Roland Rieger

## Deutsches Porter

### HHBT 2019

Menge:	15
Farbe:	81 EBC (Vorgabe: 80-90 EBC)
Bitter:	35 IBU (Vorgabe: 30-35 IBU)
Würzekonzentration:	14,5%mas (Vorgabe: 14 – 16% mas)
Alkohol:	5,4% (Vorgabe: 5,4 – 5,8 %)
Brautag:	10.6 2019
Abfüllung:	24.6.2019

Schüttung	2,4 kg Münchner Malz (49,0%) 2,0 kg Pilsner Malz (40,8%) 350g Caramüch II((7,1%) 150g Carafa II (3,1%) Schüttung gesamt:4,9 kg
Hauptguss	17l )
Nachguss	Ca 12l (Pfanne voll bei 11,5&mas
Einmaischen	50°,
Eiweißrast	50° 20''
1. Verzuckerungsrast	65° 20''
2. Verzuckerungsrast	72° . 40 Min. bis iodnormal
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 min.
1. Hopfengabe 60 Min (67%)	34 g Mittelfrüh ( 3,2 % $\alpha$ )
2. Hopfengabe 10 Min (33%)	18g Opal (8,6 %)
Hefe	Danstar Nottingham Ale
Hauptgärung	Gärtemperatur 22°
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 5,0 g CO <sub>2</sub> /L →6,7 g/l Haushaltszuckerg Flaschendruckbei 22°: : 2,2 bar

Vorderwürze:	22%mas
Pfanne voll:	11,5%mas
Ausschlagwürze	14,5%mas
Endvolumen:	17L
Restwürze am 18.6.:	4,4%mas
Alkohol:	5,4%
Scheinbarer Endvergärungsgrad	69,7%
Tatsächlicher Endvergärungsgrad	56%
Sudhausausbeute	53%

**Hopfenprofil Opal:**

8,6%  $\alpha$

**Opal Pellets**

Aromahopfen. Diese aromatische Hopfensorte stammt ursprünglich aus dem Anbauggebiet Hallertau.

**Rohhopfen**

Dominierende würzig-holzige Aromen von Lakritz und Anis mit Noten von süßer Aprikose und blumigem Jasmin.

**Kaltauszug\***

Überwiegend würzig-holzige Geschmackselemente mit leichten Nuancen von Vegetale.