

Rasputin Porter (Paddy's Porter) (#179) Porter



	Sud	Rezept		
Menge	35.0	36.0	l	Brauanlage
Stammwürze	18.0	15.9	°P	50l
Alkohol	7.5	6.2	%	Braudatum
Bittere	39	40	IBU	02.01.24
Farbe	97	99	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	1.6	5.0	g/l	14.01.24
Sudhausausbeute	81.0	---	%	Reifezeit
Effektive	76.3	65.0	%	4 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	69	70	%	

Bemerkung

Original Rezept: WEYERMANN® Nr. 60 Sabine's Coconut Dream

Sud 146 ist Originalrezept.

Sud 179 hat nur 10 Malzsorten

Teile den Sud von 36 Litern auf.

18 Liter mit 500g Himbbeere "Rasputin"

18 Liter mit 500 g Blaubeeren "Blueberry Hill" Braucht etwa 3 Mt Reifung, dann gut.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsener Malz (Weyermann)	3	58.5	5.49
Weizen hell	1	14.5	1.36
CARAMÜNCH 1 (Karamellmalz dunkel Typ I)	90	5.5	0.52
Carabelge	35	5.5	0.52
Carabohemian (Karamellmalz Böhmisch)	200	3.0	0.28
Spezial X Baldinger (Château Special Belgium®)	290	4.5	0.42
Caraaroma	400	2.0	0.19
Roggenröstmalz	500	2.0	0.19
Weizenröstmalz (Weizen-Röstmalz)	100	2.0	0.19
Carafa 3	900	1.5	0.14
Sauermalz (Sauermalz)	5	1.0	0.09
Gesamtschüttung			9.38



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Magnum 2022	Kochen	15.4	75	29.5
BuR				
Northern Brewer	Kochen	11.0	45	9.6
BuR				
Goldings EK	Kochen	4.0	20	11.0



Menge [l]

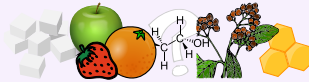


Zugabe nach [Tage]

Menge

Hauptguss	32.82
Nachguss	14.68
Gesamtmenge	47.50

Safale	1	2
US-05		



	Zeitpunkt	Menge
Milchzucker	Kochen, 20 min	720.00 g
Himmbeeren	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e), für 5 Tag(e)	500.00 g
Blaubeeren	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e), für 5 Tag(e)	500.00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	66	10
Maltoserast (1. Verzuckerung)	66	70
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	68	10
Verzuckerungsrast (3. Verzuckerung)	72	15
Abmaischen	78	5

Anhänge

</Users/heinz/Dropbox/Apps/brauhelfer>

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024