

VELVET EMBER CREAMY PORTER

Hedvábne jemný a bohatý porter s výraznými tóny čokolády, karamelu a lehce praženými nuancemi, které jsou vyvážené jemnými tóny tmavého ovoce od kvasnic Eitrheim Kveik. Oves a laktóza dodávají pivu luxusně krémový pocit v ústech, zatímco nízká hořkost a jemné chmelové aroma udržují pivo hladké a velmi dobře pitelné.

Styl: Porter

Doba varu: 60 minut

Velikost várky: 20 l (fermentor)

Počáteční hustota: 1,063

Konečná hustota: 1,016

Obsah alkoholu (ABV): 6,14 %

Hořkost (IBU, Tinseth): 28,8

Barva (SRM, Morey): 31,5

FERMENTOVATELNÉ SLOŽKY

Slad / Surovina — Množství — Podíl v sypání

Maris Otter Pale Malt — 3,40 kg — 61,8 %

Munich slad 6L — 0,50 kg — 9,1 %

Chocolate slad 340L — 0,50 kg — 9,1 %

Ovesný slad — 0,50 kg — 9,1 %

Crystal 60L — 0,30 kg — 5,5 %

Ovesné vločky — 0,30 kg — 5,5 %

CHMELE

Odrůda — Množství — Použití — Čas

Magnum 15 α — 13 g — do varu — 60 min

East Kent Goldings 5,8 α — 20 g — do varu — 10 min

OSTATNÍ SUROVINY

Laktóza — 200 g — do varu — 10 min

Mořská sůl — 2 g — do varu — 10 min

Poznámka: Laktózu a mořskou sůl nejprve rozpustíte v horké vodě, poté pomalu vmíchejte do vroucí mladiny, aby se zabránilo připálení a hrudkám.

SCHÉMA Rmutování

Teplota — Čas

Rmutování: 17 l — 68 °C — 60 min

Vyslazování: 12 l — 75 °C — 60 min

KVASNICE

K.14 Eitrheim Organic 7 g

Množství: 1 balení

Průměrná prokvašitelnost: 75 %

Teplota kvašení: 25 °C

Sedimentace: střední

Instrukce

Doporučujeme mladinu před zakvašením okysličit, buď pomocí kyslíkového kamene, nebo intenzivním protřepáním fermentoru po dobu několika minut. Kvasnice nasypete přímo na povrch mladiny. Vždy doporučujeme použití výživy pro kvasnice, aby byl zajištěn zdravý růst kvasnic, lepší prokvašení, méně vedlejších chutí a stabilní fermentace. Na zdraví!