

Sötét titok 20L

- 3 kg Pale Ale maláta
- 0,5 kg CaraMünich II. maláta
- 0,25 kg Pörkölt árpa maláta
- 0,25 kg Chocolate maláta
- 10g magnum keserű komló
- 10g styrian aroma komló
- 10 g SafAle S-04 sörélesztő

-
- Keserűség 38 IBU
 - Várható alkohol 4,5%
 - Original Gravity 1.045 SG
 - Final gravity 1.008 SG
 - Szín 33 SRM
-



web: imake.hu
E-mail: info@imake.hu

1. A megroppantott maláta keveréket 12 liter 55 C fokos vízhez keverjük és 15 percen keresztül ezen a hőfokon tartva pihentetjük.
2. A hőfokot lassan 64 C fokra emeljük, majd ezen a hőmérsékleten, 60 percig pihentetjük.
3. A hőfokot 73 C fokig emeljük és ezen a hőmérsékleten 20 percig pihentetjük.
4. Felemeljük a cefre hőfokát 78 C fokra és 20 percig hagyjuk pihenni.
5. Megkezdhetjük a cefre szűrését.
6. A leszűrt malátát átmoszuk vízzel. Ehhez 14 liter vizet, 70 C fokra melegítünk és átmoszuk a malátát, hogy a benne maradt értékes anyagokat, cukrokat kinyerjük.
7. A leszűrt kb. 22 liter mennyiségű sörlevet forralni kezdjük. Amint forr a cefre, hozzáadjuk a csomagban található 10 g magnum keserű komlót.
8. 1 óra forralás után, hozzáadjuk a 10g styrian aroma komlót..
9. 12 perc forralás után, megkezdhetjük a gyors visszahűtést 25 C fok alá.
10. A 25 C fok alá hűtött sörlevet erjesztő edénybe tesszük és beoltjuk a csomagban található 10g SafAle S-04 sörélesztőt.
11. Két hét erjedés után palackozzuk. 0,5L palackokba 4-5g kristálycukrot teszünk a szénsavképződés érdekében.
12. A kitalackozott sörlevet még 2 hétig érleljük.