

Vanília Porter 15L

- 2,35 kg Maris Otter maláta
- 0,53 kg Müncheneri maláta
- 0,55 kg Crystal maláta
- 0,1 kg CaraMünich II. maláta
- 0,1 kg Chocolate maláta
- 10g challenger keserű komló
- 10g challenger aroma komló
- 10g SafAle S-04 sörélesztő



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

- Keserűség 17,8 IBU
- Várható alkohol 5,3%
- Original Gravity 1.054 SG
- Final gravity 1.014 SG
- Szín 55 EBC

- Vanília kivonatot szükséges készíteni (A csomag nem tartalmazza). 2db vanília rúdát félbevágunk és a magját az értékes belső részt kikaparjuk. A rúd külső héját pedig szeleteljük fel 1 centis darabokra. Egy kisebb jól zárható üvegedénybe tegyük a vanília rúdból kinyert belső részt és a felszeletelt héját, majd öntsük fel vodkával. (Bármilyen semleges ízű és illatú alkohol megteszi) Tegyük hűtőbe, később szükség lesz rá. Ha már kész vanília kivonatot használunk, nem szükséges magunk elkészíteni.
- 1. A megroppantott maláta keveréket 10 liter 50 C fokos vízhez keverjük és 30 percen keresztül ezen a hőfokon tartva pihentetjük.
- 2. A hőfokot lassan 67 C fokra emeljük, majd ezen a hőmérsékleten, 45 percig pihentetjük.
- 3. A hőfokot 76 C fokig emeljük és ezen a hőmérsékleten 10 percig pihentetjük.
- 4. A sörlevet 76 C fokra emeljük és 10 percig pihentetjük.
- 5. Megkezdhetjük a cefre szűrését.
- 6. A leszűrt malátát átmoszuk vízzel. Ehhez 10,29 liter vizet, 76 C fokra melegítünk és átmoszuk a malátát, hogy a benne maradt értékes anyagokat, cukrokat kinyerjük.
- 7. A leszűrt kb. 16,63 liter mennyiségű sörlevet forralni kezdjük. Amint forr a cefre, hozzáadjuk a csomagban található 10g challenger keserű komlót.
- 8. 50 perc forralás után, hozzáadjuk a 10g challenger aroma komlót.
- 9. 10 perc forralás után, megkezdhetjük a hűtést 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, a palackozás előtti nap, hozzáadjuk a vanília kivonatot, majd másnap palackozzuk. Figyelem! Mindenképp a palackozás előtt 1 nappal adjuk hozzá a kivonatot, mert így érvényesül az íze.
- 12. 0,5L palackokba 4-5g kristálycukrot teszünk a szénsavképződés érdekében.
- 13. A kpalackozott sörlevet még 2 hétig érleljük.