

Rezept Honig Porter

- Zwei Dosen (1,5 kg) leichter Malzextrakt ohne Hopfenzusatz
- 340 g Münchner Malz (geschrotet)
- 450 g Karamellmalz (geschrotet)
- 170 g Schwarzmalt (geschrotet)
- 85 g Schokoladenmalz (geschrotet)
- 450 g Honig
- 10 Einheiten (HBU) Bitterhopfen
- 14 g Hallertauer Aromahopfen
- 1 Packung Nottingham-Trockenhefe
- 170 g Traubenzucker zur Abfüllung

Anleitung:

1. Erhitzen Sie in einem großen Topf zwei Liter Wasser auf 75 Grad und geben Sie das Malz dazu. Gut vermengen und bei 68 Grad 45 Minuten lang köcheln lassen. In einem weiteren Topf inzwischen 7,5 Liter Wasser auf 73 Grad erhitzen. Die Malz-Mischung durch ein Sieb abgießen und das Wasser mit 73 Grad darüber gießen. Malz entsorgen, die Flüssigkeit zum Kochen bringen und anschließend von der Herdplatte nehmen.
2. Geben Sie die zwei Dosen Malzextrakt und Honig in den Topf. Gut umrühren.
3. Eine Stunde lang kochen lassen und nach 15 Minuten die Hälfte des Bitterhopfens hinzugeben. Den Rest des Bitterhopfens nach 30 Minuten in den Topf werfen, den Aromahopfen nach 60 Minuten. Vom Herd nehmen und 15 Minuten stehen lassen.
5. 7,5 Liter kaltes Wasser in den ersten Gärbottich füllen und die heiße Bierwürze darauf gießen. Weiter Wasser hinzufügen, bis 19 Liter erreicht sind. In ein Eisbad stellen und auf 21 bis 26 Grad abkühlen.
6. Die Trockenhefe in 240 Milliliter sterilem Wasser bei 23 bis 32 Grad 15 Minuten lang aktivieren. Die Hefe in den Gärbottich geben. Gärverschluss zur Hälfte mit Wasser füllen. Bei Raumtemperatur drei bis vier Tage gären lassen.
7. In einen zweiten Gärbehälter aus Glas umleiten und dort noch einmal vier bis sieben Tage gären lassen.
8. Zur Abfüllung den Traubenzucker und 240 Milliliter steriles Wasser auf dem Herd zu einem Sirup rühren. Zum Kochen bringen und fünf Minuten lang kochen lassen. Die Mischung in einen leeren Abfülleimer gießen. Das Bier aus dem Gärbehälter durchlaufen lassen. Den Zucker gleichmäßig verteilen. In Flaschen abfüllen und verschließen. Ein bis zwei Wochen bei 23 Grad stehen lassen.