

# PORTER BALTICKÝ

## 24°Blg, 20litrů, spodní fermentace

### Suroviny:

slad Plzeňský (sáček 1)	... 3,0kg
slad Mnichovský (sáček 2)	... 4,0kg
slad Carahell® (sáček 3)	... 1,0kg
slad Carafa® (sáček 4)	... 0,2kg
chmel Premiant	... 100g
kvasnice W34/70	... 10g (sušených)
fermentační drops MS	... 1balení

### Rmutování:

Zešrotovaný slad vysypete do 22l vody o teplotě 45°C.

Teplotu postupně zvyšujte rychlostí 1°C/min až do teploty 52°C, tuto pak udržujte 15min.

Potom zvedněte teplotu na 63°C a opět udržujte po dobu 15min.

Po té odeberte asi 30% procent hustého díla (rmut), zbytek díla nechejte odpočívat při teplotě 62-63°C, dekokt zahřejte na 72°C a udržujte po dobu 15min., potom uveďte rmut do mírného varu na dobu 20-25min., potom \*vrátíme rmut do hlavního díla, přičemž bychom měli dosáhnout teploty 70-72°C, tuto teplotu udržujeme až do negativní jodové zkoušky. Pokud je zkouška negativní počkáme ještě 10min. zahřejeme rmut na 75°C a zcezuje.

\* Při spojování rmutu s hlavním dílem postupujte pomalu a za stálého míchání sledujte teplotu, pokud dosáhnete požadovanou teplotu a máte ještě zbytek rmutu, počkejte až zchladne a teprve potom jej vraťte do hlavního díla. Pokud naopak bude teplota nižší než požadovaná dohřejte celé dílo na 70-72°C.

### Vyslazení:

vyslazujeme dokud hustota rmutu nedosahuje 20-21°Blg (objem asi 25l)

### Chmelovar:

Doba trvání 120 minut.

Na počátku dejte do chmelovaru 50g chmelu a v 60 minutě přidejte dalších 50g.

### Fermentace:

Mladinu schladíme na teplotu 12-15°C a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Hlavní fermentace trvá 30 dní při teplotě 8-10 °C

Sekundární fermentace trvá 30-37 dní při teplotě do 12 °C

### Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

### Ležení:

Doba ležení minimálně 6 měsíců, nejlépe však 9 měsíců při teplotě do 10°C, bez přístupu světla.