

Gnällbältesporteren, femton liter

Jonas-Christoffer- René på Skansens Julmarknad den 20:e december

Malt

OG 1077 BU 40

6 kg Pale Alemalt

2,6 kg Münchenermalt

0,4 kg Caramunch 3

0,3 kg Caramunch 2

0,4 kg Chokladmalt

0,1 kg Svartmalt

70 minuters infusionsmäsning, 68 grader

Humle och en

Enris, 300 g i mäske/lakkärlet

Hallertauer trad. Kottar 40 g i 60 min.

Fint enris, 300 g i koket, 60 min.

Enbär, 5 g i koket, 60 min.

Fuggle, pellets 20g i 20 min.

15 g enbär i koket, 20 min.

Tillräckligt med enbär i "torr-ening" för att få en svag enbärstouch på Portereren

Vattenbehandling

3 ml Kalciumklorid

2 ml Kalciumkarbonat

2 ml Natriumklorid

1 ml Magnesiumsulfat

Jäst

SafAle s-04, två påsar, jästemp 18 – 21 grader