

# Mäskäysresepti

## Sinebrychoff Porter

(20 litraa)

Sinebrychoffin Porter on ehkä kuuluisimpia suomalaisia oluita. Itse asiassa niinkin kuuluisa, että maineikas Brew Your Own on tehnyt siitä kloonireseptin. Nyt saat tämän maineikkaan, tumman, paahteisen, hedelmäisen ja suklaaisen Porterin reseptin myös suomeksi.

*Resepti on käännetty Brew Your Own -julkaisun vastaavasta reseptistä. Amerikkalaiset mittayksiköt on muunnettu eurooppalaisiksi yksiköiksi ja mallas- ja humalalaadut on sovellettu Suomessa yleisesti saataviin mallas- ja humalalaatuihin.*

*Reseptissä tarvittavan humalan määrä riippuu käytettävän humalan alfahappopitoisuudesta, joten määrä on ilmoitettu grammoina alfahappoa (gα). Alfahappopitoisuus on yleensä ilmoitettu humalapakkauksessa.*

**Kaava:**  $g\alpha / \alpha\% \times 100 = \text{grammaa humalaa}$

*Jos olueen tarvitaan 3,5 grammaa alfahappoa ja humalan alfahappopitoisuus on 5%, niin kaava on  $3,5 / 5 \times 100 = 70$  grammaa humalaa.*

*Ylläoleva koskee pääasiassa katkerohumalaa. Aromihumalan määrä voidaan joissain tapauksissa ilmoittaa suoraan grammoina humalaa (g).*

### Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

Lähtöominaispaino (OG): 1.070

Loppuominaispaino (FG): 1.020

Väri (EBC): 100

Katkeruus (IBU): 45

Alkoholipitoisuus (ABV%): 6,1

### Ainekset:

5 kg Munich mallasta (esim. Weyermann Munich 12-18 EBC) - Murskattu

1,5 kg Vienna mallasta (esim. Weyermann Vienna 6-9 EBC) - Murskattu

700 g Carafa mallasta (esim. Weyermann Carafa III 1300-1500 EBC) - Murskattu

480 g Cara Munich mallasta (esim. Weyermann Cara Munich 110-130 EBC) - Murskattu

1. humala: 3,15 gα Hallertau Hersbrücker humalapellettejä (60 min.)

2. humala: 0,9 gα Saaz humalapellettejä (30 min)

Hiiva: Wyeast 2124 Bohemian Lager tai SafLager W-34/70

### Mäskäys ja keitto

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 72°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 67°C.

Ylläpidä 67°C noin 1 tunnin ajan, välillä sekoittaen.

Lisää lähes kiehuvan kuumaa vettä, koko ajan sekoittaen (voi käyttää kiertopumppua), kunnes lämpötila on 76°C.

Aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteepinnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastian on saatu n. 23,6 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.059.

Kuumenna vierre kiehuväksi ja lisää 1. humala. 1. humalan lisäyksestä lähtien keittoaika on 60 minuuttia.

Kun keittoaikaa on jäljellä 30 minuuttia: Lisää 2. humala.

Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä.

Jäähdytä vierre nopeasti 12°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät siivilöidä pois. Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin.

Ilmaa vierre sekoittamalla voimakkaasti niin, että vierteeseen sekoittuu runsaasti ilmaa.

## Hiiva

Kuivahiivaa käytettäessä annostus on 2 pss hiivaa, valmistajan ohjeen mukaisesti vesilasillisessa turvotettuna. Nestemäistä hiivaa käytettäessä annostus on 4 pss, valmistajan ohjeen mukaisesti lisättyinä.

## Käyminen

Anna käydä 12°C:ssa, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee noin 2-3 viikkoa. Mittaa viikon jälkeen ominaispaino vähintään 2 kertaa, 1 vuorokauden välein. Käyminen on valmis kun ominaispaino ei enää muutu mittauskertojen välillä. Merkitse lopullinen ominaispaino (FG) muistiin. Anna oluen rauhoittua vielä 2 päivää ennen seuraavaa vaihetta.

## Pullotus/Kegitys

Oluen voi pullottaa tai kegittää, oman mieltymyksensä mukaan.

Pullotusta varten, siirrä olut erilliseen pullotusastiaan. Varo liikuttamasta pohjasakkaa. Lisää jälkikäymissokeri (n. 150 g panimosokeria / 20 litraa olutta, tai oman mieltymyksesi mukaan) pullotusastiaan ja sekoita. Pullota saman tien sopiviin ja kestäviin pulloihin ja sulje pullot tiiviisti. Anna jälkikäydä huoneenlämmössä ja pimeässä vähintään 2 viikkoa.

Kegitettäessä olut siirretään varovasti kegeihin, varoen liikuttamasta pohjasakkaa. Oluen voi halutessa kirkastaa ennen kegittämistä, esimerkiksi *cold crash* -menetelmällä: Olut jäädytetään mahdollisimman kylmäksi (juuri ja juuri nollan yläpuolelle) ja annetaan kirkastua. Tähän menee yleensä muutamasta päivästä pariin viikkoon. Kegitetyn oluen voi hiilihapottaa paineella (*force carbonation*).