

# Polar Bear

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 25 Liter
- Hauptguss: 18.9 Liter
- Nachguss: 22.3 Liter
- Gesamtbrauwasser: 41.2 Liter

## Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3kg (49.2%)
- **Münchener Malz** 2.3kg (38.1%)
- **Caramüch Typ II** 0.3kg (5%)
- **Special W** 0.2kg (4%)
- **Low Colour Chocolate** 0.1kg (2%)
- **Cararoma** 0.1kg (1.7%)

**Gesamtschüttung: 6.1 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

## Kommentar

Baltic Porter with hoppy Twist  
30g Polaris in Whirlpool bei ca 90 °C

