

Sud #30 - 13. Sep. 2025

Altweiberbier 1471 - 5.3%

Altbier

Brauer/in: Gulla

Autor:

Typ: Maischesud

IBU : 37 (Tinseth)
BU/GU : 0.71
Farbe : 24 EBC
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 13.3 °P
Stammwürze nach dem K.: 13.9 °P
Stammwürze : 13 °P
Restextrakt : 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (32.56 kg)

18.67 kg - Best Malz Münchner Malz 15 EBC (57...
9.94 kg - Best Malz Wiener 9 EBC (30.5%)
3.12 kg - Weyermann® CARAMÜNCH® TYP 2 120 EB...
610 g - Best Malz Sauermaiz 5 EBC (1.9%)
220 g - Weyermann® CARAFA® SPEZIAL II 1150 E...

Hopfen (601 g)

Vorderwürze 70 - 323.6 g - Hallertauer Mittel...
70 min - 277.4 g - Tettnanger - 3.6% (16 IBU)

Whirlpoolhopfung

15 Min. Whirlpoolhopfung bei 75 °C

Hefe

8.6 Pckg - Gozdawa Old German Altbier 9 OGA9

01 - Sudhaus (147L Abfüllmenge)

Sudgröße : 151 L
Kochvolumen : 160.59 L
Volumen nach Koch.: 153.13 L
Auffüllmenge Gärt.: 10 L



24 EBC

Maischwasser : 107.45 L
Nachgusswasser : 75.14 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 70 min
Wasser HWT : 90 L
Wasser gesamt : 197.45 L

Gesamteffizienz: 80.8%

Maische Effizienz: 84%

Maischprofil

Hochvergärend mit Narzißrast (Standardprofil)
61.5 °C - Einmaischtemp
57 °C - 10 min - Eiweißrast
63 °C - 60 min - Maltoserast
73 °C - 20 min - Verzuckerungsrast
77 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Ale
16 °C - 10 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Stammwürze nach dem Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Hauptguss 35L Nachguss 10L

Sudprotokoll

11. September 2025 19:07 Gozdawa Old German Altbier 9 OGA 90g Trockenhefe
Bei 15°C vergären

Sud #30 - 13. Sep. 2025

Sudprotokoll	
13. September 2025	Braudatum
13. September 2025	Gärung Start
23. September 2025	Datum Abfüllung