

Altweiberbier - 5.3%

Altbier

Autor:

Typ: Maischesud

IBU : 37 (Tinseth)
 BU/GU : 0.71
 Farbe : 25 EBC
 Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.7 °P
 Stammwürze : 13 °P
 Restextrakt : 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (8.02 kg)

4.6 kg - Best Malz Münchner Malz 15 EBC (57.3%)
 2.45 kg - Best Malz Wiener 9 EBC (30.5%)
 770 g - Weyermann® CARAMÜNCH® TYP 2 120 EBC...
 150 g - Best Malz Sauermaiz 5 EBC (1.9%)
 54 g - Weyermann® CARAFA® SPEZIAL II 1150 EB...

Hopfen (130 g)

Vorderwürze 70 - 70 g - Hallertauer Mittelfrü...
 70 min - 60 g - Tettnanger - 3.6% (16 IBU)

Hefe

2 Pckg - Gozdawa Old German Altbier 9 OGA9

Klarstein Maischfest 35 L

Sudgröße : 35 L
 Kochvolumen : 42.17 L
 Volumen nach Koch.: 37.5 L

Maischwasser : 29.16 L
 Nachgusswasser : 17.74 L
 Kochzeit : 70 min
 Wasser gesamt : 46.9 L



25 EBC

Gesamteffizienz: 76%
 Maische Effizienz: 78.2%

Maischprofil

Hochvergärend mit Narzißrast (Standardprofil)

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:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Hauptguss 35L Nachguss 10L