

Altweiberbier - 5.4%

Altbier

Autor:

Typ: Maischesud

IBU : 37 (Tinseth)
BU/GU : 0.7
Farbe : 39 EBC
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.7 °P
Stammwürze : 13.1 °P
Restextrakt : 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (10.9 kg)

6.3 kg - Best Malz Münchner Malz 15 EBC (57.8%)
3.1 kg - Best Malz Wiener 9 EBC (28.4%)
1.1 kg - Weyermann® CARAMÜNCH® TYP 2 120 EBC...
200 g - Best Malz Sauermais 5 EBC (1.8%)
200 g - Weyermann® CARAFA® SPEZIAL II 1150 E...

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 : 27.7 L
Nachgusswasser : 21.5 L
Kochzeit : 70 min
Wasser gesamt : 49.2 L

Gesamteffizienz: 56.4%
Maische Effizienz: 58%

Maischprofil

Hochvergärend mit Narzißrast (Standardprofil)

55 °C - 10 min - Eiweißrast
63 °C - 30 min - Maltoserast
67 °C - 15 min - Narzißrast
72 °C - 15 min - Verzuckerungsrast
76 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Ale
20 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



39 EBC