

BRAUREZEPT


OLD SCHOOL - ALTBIER


Das Altbier ist der vorherrschende Bierstil in Düsseldorf und trägt seinen Namen aufgrund der "alten" obergärigen Brauart. Altbier und Kölsch werden oft gemeinsam genannt, aufgrund der Nähe ihrer Heimatstädte und der ähnlichen Brauart (kalt fermentierte Ale-Hefe). Üblicherweise werden beide Stile in sogenannten Stangen serviert, ein sehr schlankes Bierglas mit 0,2L Inhalt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 30 EBC
- Alkohol: ca. 5,6 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

 59% Pilsner Malz = 3,2kg
 37% Münchner Malz = 2,0kg
 3% Karamell Dunkel = 0,16kg
 1% Carafa Spezial II® = 0,06kg

 25g Northern Brewer, 10,8%α
 35g Spalter Select, 5,5%α

Trockenhefe:
 1x Fermentis Safale K-97
 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1007 German Ale

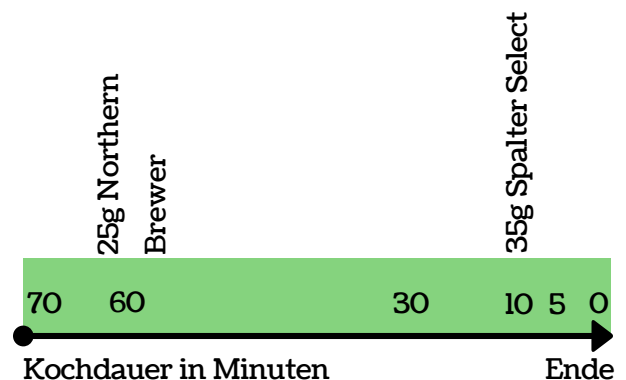
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 40 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Northern Brewer 25g bei 60 min
2. Spalter Select 35g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16-18°C Grad Celsius.
 Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.