

# Fortuna Kopie (#77) Altbier OG



	Sud	Rezept			
Menge	48,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	14,1	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,8	5,3	%	Braudatum	30.08.21
Bittere	41	40	IBU	Abfülldatum	14.09.21
Farbe	48	47	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	4,34	1,10	°dH		
Sudhausausbeute	69,6	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	63,4	59,9	%		
Vergärungsgrad	74	75	%		

## Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: tauroplu

Datum: 30.01.2012

Sorte: Altbier

Es ist der Versuch, das wunderbare Schumacher Alt zu imitieren.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Münchener Malz Typ I #556057	15	58,4	7,20
Wiener Malz #556057	9	31,1	3,84
CARAMÜNCH III® #546211	150	9,8	1,21
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II® #516159	1150	0,7	0,08
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>12,34</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Mittelfrüher #564021	Vorderwürze	5,4	90	72,5
Tettnanger_1 #546211	Kochen	4,2	70	89,8



	Menge [l]
Hauptguss	45,64
Nachguss	26,80
<b>Gesamtmenge</b>	<b>72,44</b>



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #530733	3

## Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmischen	59	10
1. Rast	57	10
2. Rast	63	60
3. Rast	73	20
Abmischen	78	1