

Fortuna 3 (#98) Altbier OG



	Sud	Rezept		
Menge	48,0	54,0	l	Brauanlage
Stammwürze	13,0	13,0	°P	Grainfather G70
Alkohol	4,8	5,0	%	Wasserprofil
Bittere	42	40	IBU	Braudatum
Farbe	49	47	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l	Reifezeit
Restalkalität	4,34	1,10	°dH	4 Wochen
Sudhausausbeute	61,9	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	58,4	61,8	%	
Vergärungsgrad	68	71	%	

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 #571659	15	58,4	6,98
Wiener Malz #571659	9	31,1	3,72
CARAMÜNCH III® #546211	150	9,8	1,17
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II® #516159	1150	0,7	0,08
Gesamtschüttung			11,96



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Mittelfrüher #564021	Vorderwürze	5,4	90	71,9
Tettnanger_1 #546211	Kochen	4,2	70	40,6
Tettnanger #585231	Kochen	4,6	90	46,1



	Menge [l]
Hauptguss	45,44
Nachguss	26,49
Gesamtmenge	71,93



Zugabe nach [Tage]	Menge
White Labs WLP036 Düsseldorf Alt #585231	2

Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.2 / 17.5.2022