

A1

Düsseldorfer Alt 2025 Probesud

Menge: 15L

Farbe: 35 EBC) (30-40 EBC)

Bitter: 35 IBU (30 – 45)

Stammwürze: 12,5°P (Restextrakt 2,5-3°P

Brautag: 3.3.25

Abfüllung: 14.3.25

Charakter: Geruch dezent malzig, nur geringe Fruchtaromen;

Gaumen: malzig, moderat vollmundig, im Nachtrunk deutliche Hopfenbittere
ohne deutlich wahrnehmbare Röstaromen

<https://braureka.de/biere/biertypen/details/?id=24>

Malz 1	3 kg	Wiener (87 %)
Malz 2	200 g	Weizen hell (6%)
Malz 3	85g	Spitzmalz (2,5%)
	85g	Rauchmalz (2,5%)
Malz 4	65 g	Carafa II (2%) Zugabe beim Läutern
Hauptguß	11L im Thermoport	
Nachguß	10L (+ 5L Glattwasserreserve)	
Einmaischen	72°	
Kombirast	66°, 70 min.	
Kochzeit der Würze	70 min	
1. Hopfengabe (70 Min)	8g Polaris (nach Würzebruch) 20,3% α	
2. Hopfengabe (10 Min.)	4g Polaris	
Whirlpool	30 Minuten mit 8g Hersbrucker	
Hefe	Fermentis K97 (halbe Packung= 6g)	
Hauptgärung	16°- 18	
Nachgärung	Carbonisierung bei 18°C auf 5,0g CO ₂ /L durch Zugabe von 6,35g Haushaltszucker/L Stammlösung:: 635g/L (159g/250 ml) Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L) Druck bei 18°C: 1,9 bar	

<http://www.schumacher-alt.de/unser-alt>

Vorderwürze: 15%mas

Pfanne voll: 8,50% mas

Ausschlagwürze: 12,5% mas

Restwürze 2,5%mas

ABV 5,3 + 0,5= 5,8%

Ausschlagvolumen: 13L