

A2: Düsseldorfer Alt 2025 DM

Menge: 15L

Farbe: 35 EBC) (30-40 EBC)

Bitter: 40 IBU (30 – 45)

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

Brautag: 29.5.2025

Abfüllung: 13.6.25

Charakter: Geruch **dezent malzig**, nur geringe Fruchtaromen;

Gaumen: **malzig**, moderat vollmundig,

Malz 1	3,25 kg	Wiener (87 %)
Malz 2	190 g	Weizen hell (4,5%)
Malz 3	93g	Spitzmalz (2,5%)
Malz 4	111g	Rauchmalz (3%)
Malz 5	33 g	Carafa II (2,5%) Zugabe beim Läutern
Hauptguß	12L im Thermoport	
Nachguß	9L (+ 10L Glattwasserreserve)	
Einmaischen	72°	
Kombirast	66°, 70 min.	
Kochzeit der Würze	70 min	
1. Hopfengabe (70 Min)	50g Spalter Spalter (nach Würzebruch) 20,3% α	
2.Hopfengabe (10 Min.)	30g Spalter Spalter	
3. Hopfengabe	20g Spalter Spalter Whirlpool 30 Minuten	
Hefe	Fermentis K97 (halbe Packung= 6g)	
Hauptgärung	14° Bei ca. 4%mas /nach 2 Tagen auf 2 Tage auf 18° erhöhen Nach 10 Tagen mit 5°/Tag auf 4° kühlen und 2 Tage halten	
Nachgärung	Vor der Abfüllung: 50g Carafa II in 0,5L Wasser, 30 Min bei 72° ziehen lassen, Absieben Abfülltemperatur: 16° Carbonisierung auf 5,0g CO ₂ /L durch Zugebe von 6,138g Haushaltszucker/L Stammlösung:: 613g/L → 153,25/250 ml) Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L) Druck bei 18°C: 1,9 bar	

Gärführung:

Anstellen bei 17°

Hauptgärung: 16-18°C

Die Hauptgärung dauert dann etwa 10 Tage bei 17°C.

Bei 3,5-4%mas für 2 Tage auf 18 – 20! Hochfahren.

Die Lagerung bei 1°C hilft dabei, ungeliebte Aromen abzubauen und das Bier zu stabilisieren

Vorderwürze: 14%mas
Pfanne voll: 9,00% mas
Ausschlagwürze: 14,5% mas
Glattwasser: 4,0
Verdünnung: 14,2L Maische + 3,5L Glattwasser → 17,5L
Anstellwürze 12,0 %mas

Restwürze 2,7%mas
ABV 4,9 + 0,5 = 5,4%
Ausschlagvolumen: 13L

Ergebnis: Raucharoma zu stark!