

A3

Düsseldorfer Alt 2025 DM_2 (PiMü)

Menge: 15L
 Farbe: 35 EBC) (30-40 EBC)
 Bitter: 40 IBU (30 – 45)
 Stammwürze: 12,0°P (Restextrakt 2,5-3°P)
 Brautag: 5.7.2025
 Abfüllung: 22.7.25

Malz 1	1,7 kg	Pilsner (705 %)
Malz 2	475 g	Münchner II (20%)
Malz 3	115g	Caramünc II (4,8%
Malz 4	60g	Spitzmalz (2,5%)
Malz 5	24g	Rauchmalz (1%)
Malz 5	40 g	Carafa II (1,7%) Zugabe beim Läutern
Hauptguß	8L im Thermoport	
Nachguß	9L (+ 5L Glattwasserreserve)	
Einmaischen	72°	
Kombirast	66°, 70 min.	
Kochzeit der Würze	70 min	
1. Hopfengabe (70 Min)	34g Spalter Spalter (nach Würzebruch) 3,6% α	
2.Hopfengabe (10 Min.)	16g Spalter Spalter	
3. Hopfengabe	20g Spalter Spalter Whirlpool 30 Minuten	
Hefe	Zymoferm Kölsch/Alt (2g= 7g)	
Hauptgärung	14° Bei ca. 4%mas /nach 2 Tagen 9für 2 Tage auf 18° erhöhen Nach 10 Tagen mit 5°/Tag auf 4° kühlen und 2 Tage halten	
Nachgärung	Abfülltemperatur: 16° Carbonisierung auf 5,0g CO ₂ /L durch Zugebe von 6,138g Haushaltszucker/L Stammlösung:: 613g/Lg → 153,25/250 ml) Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L) Druck bei 18°C: 1,9 bar	

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:	12,0% mas
Anstellwürze	12,0 %mas
Restwürze	2,7%mas
ABV	4,9 + 0,5= 5,4%

Carbonisierung mit Zucker auf 5,0g CO₂ /L (5,63g Zucker/L) bei 12°C
Stammlösung: $563/4 = 140,75\text{g}$

Ergebnis: sehr ausgewogen zwischen schlankem Körper, Vollmundigkeit und Hopfenbittere.

Diese Bier war zum Testzeitpunkt leider noch nicht ganz ausgereift