

I

Roland Rieger	Datum: 3.6.2014
Bier- Sorte: Düsseldorfer Alt	
Malzsorten:	
Münchner	3,2 kg
Wiener	1,7 kg
Caramüch II	500g
Carafa II (nach der Maltoserast)	30g
Hauptguss	19 ltr.
Nachguss	16 ltr.
Hopfensorte 1	Hallertauer mittelfrüh
Hopfenmenge	80gr.
Bitterstoffgehalt des Hopfens	4,0 % α
Hopfensorte 2	Tettnanger Pellets
Hopfenmenge	45g
Bitterstoffgehalt des Hopfens	3,7 % α
Hefeart	Danstar Nottingham Ale

Einmischtemperatur	38 ⁰ C	
Erste Rast: Proteaserast	50°	
Zweite Rast: Kombirast	66°	
Iodprobe		
Abmaischen	78°	
Vorderwürze		
Würzekochen (Pfanne voll)	30 ltr.	
1. Hopfengabe (Vorderwürze)	80g gr.	
2. Hopfengabe (Würzebruch)	45 gr.	
Ausschlagmenge	25 ltr.	
Stammwürze	12,5 % P	
Hauptgärung	bei 18 ⁰ C / 10 Tage	Restwürze 3°Stw.
Speise	6,35 g Zucker/ ltr.	=133,35g für 5g CO ₂ /ltr
Nachgärung	bei 18 ⁰ C / 8 Tage	
Variante: Die Hälfte des Sudes habe ich mit Gozdawa German Ale vergoren und mit Citra (3g/L) gestopft.		

Farbe:	35 EBC
Bittereinheiten:	40 EBU
Alkohol	5,0%
Endvergärungsgrad	61,5%
Sudhausausbeute	60%