

Altbrot- Ale

Menge: 30L
 Farbe: 15 EBC
 Bitter: ca. 15IBU
 Stammwürze: 13°P
 Brautag: Di. 12.10.2016

	Malz	3 kg Diastasemalz 1 kg Melanoidinmalz 350g Cara-hell 2kg Brotreste
	Hopfen	Tettnanger ,Strisselspalt, 1,1% α , Glacier, 5,4% α
	Hauptguß	20L
	Nachguß	Ca. 17L (bis <5° P)
17:00	Einmaischen	Brot über Nacht einweichen, dann pürieren, aufkochen, mit kaltem Wasser auf 52° kühlen. Pilsner und Caramalz dazu, Rast 30 Min.
17:40	Erste Verzuckerungsrast	65°, 40 Min/ Zugabe Melanoidinmalz + 15 min
	Zweite Verzuckerungsrast	72° , Jodprobe nach 20 Min.
19:45	Abmaischen	78°, 15 min ruhen; Vorderwürze: 25g Tettnanger
	Kochzeit der Würze	90 min
	1. Hopfengabe	Würzebruch, 50g Strisselspalt
	2. Hopfengabe	Nach 80 Min. 50g Strisselspalt
22:15-	Whirlpool bis 22:45	Ausschlagwürze: 30L Endvolumen
Mi.12:00	Mit Glattwasser auf 13!°; Hefe	Mangrovejack M15 Empire Ale; Gesamt: 3x 10 L

Weiterverarbeitung:

Vol		Bem.
10 L	Altbrot- Ale „natur“ Abfüllung 15.10.2016, Restwürze 6,0°P Sudhausausbeute: 63,5% (Brot wie Malz gerechnet) Carbonisierung auf 5g/L	Nase leicht malzig, leichte Hefenoten; Schaumentwicklung gut, aber wenig stabil; Auf der Zunge trotz der hohen Restwürze nicht süß; schmeckt etwas leer, zu wenig malzig Cremige Textur , die nach einigen Monaten Lagerung etwas nachlässt. Hopfenbittere dezent. Gesamturteil: etwas langweilig (wenig Malz, wenig Hopfen)
10 L	Altbrot-Ale“Rot/ Sauer“ Nach 2 Tagen Zugabe von 8,5 g/L Sauermalz (Infektion mit Lactobakterien) und 20 Beutel Malventee ABV: 4,9%, 15 EBC, 15 IBU	Nase fruchtig- säuerlich, was sich an Zunge und Gaumen auch bestätigt. Sehr erfrischen

3,5 L	Altbrot-Ale "Bier- Wein-Hybrid" 2L Altbrot-Ale "Rot/ Sauer" werden mit 500g gequetschten Gutedel-Trauben und 500 mL frisch gepresstem Gutedelmost versetzt und zusammen mit Weinhefe und überschüssiger Bierhefe aus der Flasche zur Gärung gebracht. Restwürze 3,5°P, Abfüllung 5.11.	1. Verkostung 5.12.: Farbe hellrosakräftige Säure, noch unharmonisch 2. Verkostung März 2017: Säure gut eingebunden, fruchtig, leicht malzig.
10 L	Altbrot- Ale „Glacier“ Stopfen mit 2,5g/L Glacier ABV: 4,9%, 15 EBC, 25 IBU Abfüllung: 22.10.2016	Die Menge an Glacier- Hopfen war zu gering, um ein ausgeprägtes Hopfenprofil zu erhalten. Die soll im Folgeexperiment erkundet werden
8L	Neuansatz: Altbrot- Ale „Glacier 4.0“ Altbrot- Ale „T'nT 4.0“ 7.1.2017: Rest des Altbrot- Ale „Natur“ und „Glacier“ werden neu gestopft: a) 5g/L Glacier (20g) b) 5g/L T'n T (20g) Nachreifung im Keg Carbonisierung auf 5,5g CO ₂ /L	7,5g/L bei 20° auf 2,35 bar (0,73 bei 0° Vekostung März 2017: Jetzt kräftige Hopfennoten, doch der fehlende Malz- Unterbau lässt das Bier leer schmeck.

Auswertung des Experiments

1. Die hohe Restwürze bei fehlender Süße zeigt eine unvollständige Verzuckerung der (Brot)stärke. Vermutlich blieben teillösliche Dextrine zurück. Dies würde auch die cremige Textur erklären.
2. In allen Varianten macht sich der zu geringe Malzkörper negativ bemerkbar.
3. In weiteren Experimenten soll das Brauverfahren modifiziert werden, um eine bessere Verzuckerung zu bewirken.
4. Die mangelnde Schaumstabilität wurde vermutlich von Fetten verursacht, die durch Körnerbrot eingetragen wurden.
5. Die Säuerung durch Milchsäurekulturen zeigt interessante Ergebnisse und sollte in weiteren Suden weiter untersucht werden, z.B. als Brot-Gose.
6. Da das Brotbier durch den geringen Malzanteil logischerweise nicht malzig schmecken kann, soll in weiteren Experimenten mit anderen Geschmacksträgern gearbeitet werden (Hopfen, Spezialmalze, Kräuter)