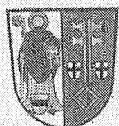


Rezept

Für 20 Liter fertiges Altbier

Pilsner Malz	2,5	kg
Münchner Malz	1,8	kg
Karamalz	0,6	kg
Farbmalz	0,05	kg
Einmaischen in 18 Liter Wasser bei 45°C		
Eiweissrast bei 55°C	10 Minuten	
Maltoserast bei 65°C	45 Minuten	
Verzuckerungsrast bei 72°C	35 Minuten	



Läutertemperatur ist 78 °C

Nachgüsse aufbringen bis ca. 10 ° Plato Stammwürze erreicht sind

Kochdauer 90 Minuten

Die Würze kochen und bei Kochbeginn 40 g Hopfen mit 6 % Alphasäure einbringen.

Nach 70 Minuten Kochzeit 10 g Hopfen mit 4 % Alphasäure einbringen.

Nach 85 Minuten Kochzeit 10 g Hopfen mit 4 % Alphasäure einbringen.

Stammwürze auf 12 ° Plato einstellen, falls nötig.

Anstellen mit Altbierhefe

