

Höpfchen Alt

... der elegante Durstlöscher!

Stammwürze: 12 °P Alkohol: 4,8 Vol.-% Bittere: 36 IBU Farbe: 31 EBC

Schüttung

2,5 kg Pilsener Malz
7,5 kg Münchner Malz (13–15 EBC)
100 g Weizenfarbmalz etwa 1/2 Stunde
vor dem Abmaischen zusetzen.

Brauwasser

34 l Hauptguss
37 l Nachguss
Restalkalität unter 10 °dH. Ggf. Zugabe
von Calciumsalzen (s. S. 71) zur
Einstellung des Ionenprofils auf etwa
50 mg Chlorid/l und 100 mg Sulfat/l.

Bottichmaischen

*Standard
Einmaischverfahren*

Einmaischen mit 22 l Wasser von 65 °C
ergibt 57 °C. Nach 10 Min. 12 l Wasser von
77 °C zubrühen, ergibt 42 l Maische
von 63 °C.
Nach 30 Min. 17 l Kochmaische ziehen, bei
70–72 °C verzuckern, 10 Min. kochen und
der Bottichmaische zubrühen, ergibt 75 °C.
Nach Erreichen der Jodnormalität Treber
10–15 Min. sedimentieren lassen und
abmaischen.

Kesselinfusion

*Standard
Infusionsverfahren*

Hauptguss auf 60–61 °C vorwärmen.
Einmaischen ergibt 42 l Maische von
57 °C. Nach 10 Min. aufheizen, bei
61–63 °C und 70–72 °C jeweils
45 Min. rasten.
Abmaischen bei 78 °C.

Hopfung

Einfache Bitterhopfung mit 130 g Spalt
Selekt (5,3% α), nach Würzebruch geben
und mind. 70 Min. kochen.

Ausschlagwürze

56 l mit 12,0 °P bei 70 % Sudhausausbeute.

Hefe und Gärung

WYEAST Alt #1007 oder #1338.
Gärtemperatur 14–18 °C.

Sticke Festbier

... nur für Stammgäste!

Stammwürze: 13,5 °P Alkohol: 5,5 Vol.-% Bittere: 53 IBU Farbe: 35 EBC

Schüttung

2,5 kg Pilsener Malz
7,5 kg Münchner Malz (13–15 EBC)
100 g Weizenfarbmalz etwa 1/2 Stunde
vor dem Abmaischen zusetzen.

Brauwasser

32 l Hauptguss
32 l Nachguss
Restalkalität unter 5 °dH. Ggf. Zugabe von
Calciumsalzen (s. S. 71) zur Einstellung
des Ionenprofils auf etwa 50 mg Chlorid/l
und 100 mg Sulfat/l.

Bottichmaischen

Einmischverfahren

Einmaischen mit 20 l Wasser von 66 °C
ergibt 57 °C. Nach 10 Min. 12 l Wasser
von 76 °C zubrühen, ergibt 40 l Maische
von 63 °C. Nach 30 Min. 16 l
Kochmaische ziehen, bei 70–72 °C
verzuckern, 10 Min. kochen und der
Bottichmaische zubrühen, ergibt 75 °C.
Nach Erreichen der Jodnormalität
Treber 10–15 Min. sedimentieren lassen
und abmaischen.

Kesselinfusion

32 l Hauptguss auf 61 °C vorwärmen.
Einmaischen ergibt 40 l Maische von
57 °C. Nach 10 Min. aufheizen, bei
61–63 °C und 70–72 °C jeweils 45 Min.
rasten. Abmaischen bei 78 °C.

Hopfung

Vorderwürze: 40 g Spalt Selekt (5,3 % α)
Bitterung: 55g Magnum oder Taurus
(13,7 % α), nach Würzebruch geben und
70 Min. kochen. Aroma: 40 g Spalt Selekt
(5,3 % α) beim Ausschlagen oder in der
Nachgärung (s. S. 106).

Ausschlagwürze

49 l mit 13,5 °P bei
69 % Sudhausausbeute.

Hefe und Gärung

WYEAST Alt #1007 oder #1338.
Gärtemperatur 14–18 °C.