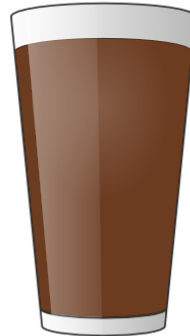


045-Theo-rauchiges Altbier III

Menge	13.2	Liter
Stammwürze	11.5	°P
High Gravity Faktor	25	%
Alkoholgehalt	20	%Vol
Bittere	37.9	IBU
Farbe	37.6	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	60.8	%
Brauanlage	R2D2	

Braudatum	26.10.2017
Abfülldatum	27.10.2017
Angepeiltes Reifezeitende	24.11.2017



VWH		
Hersbrucker Spät 2,2 (Pellets) 2.2 % Alpha	5.02 g	60 min
Hallertauer Magnum 11,7 (Pellets) 11.7 % Alpha	13.59 g	60 min
Hersbrucker Spät 2,2 (Pellets) 2.2 % Alpha	5.17 g	30 min
Hersbrucker Spät 2,2 (Pellets) 2.2 % Alpha	6.13 g	15 min
Hersbrucker Spät 2,2 (Pellets) 2.2 % Alpha	9.09 g	1 min



Pilsener Malz	1.478	Kg	56 %	3	EBC
Münchner Malz	0.66	Kg	25 %	23	EBC
Eichenrauch- Weizenmalz	0.317	Kg	12 %	5	EBC
CARAHELL®, Caramalz hell	0.132	Kg	5 %	25	EBC
CaraFa II (Gerstenröstmalz, Farbmalz)	0.053	Kg	2 %	1150	EBC
Gesamt	2.639	Kg			



Hauptguss	13.2	Liter
Milchsäure (80%)	4.01	ml
Nachguss	1.84	Liter
Milchsäure (80%)	0.56	ml
Gesamt	15.03	Liter



GOZDAWA Old German Altbier 9
Anzahl Einheiten: 1

Maischen:

Einmaischen bei	40 °C
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C 30 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 0 min