

Schumacher Altbier

Menge	24	Liter
Stammwürze	13.2	°P
Alkoholgehalt	4.9	%Vol
Bittere	43.3	IBU
Farbe	48.4	EBC
CO2 Gehalt	4.28	g/Liter
scheinbarer	67.4	%
Endvergärungsgrad		
effektive Sudhausausbeute	65.4	%
Brauanlage	Hopfenfreund klein	

Braudatum	31.01.2015
Abfülldatum	16.02.2015
Angepeiltes	
Reifezeitende	26.03.2015



Münchner Malz II	3.196	Kg	58.4	%	25	EBC
Wiener Malz	1.702	Kg	31.1	%	7	EBC
CM Cara Gold	0.531	Kg	9.7	%	120	EBC
Chocolate Malt	0.044	Kg	0.8	%	900	EBC
Gesamt	5.473	Kg				



VWH Hallertauer Mittelfrüher (Pellets) 3 % Alpha	69.31	g	90	min
Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha	52.29	g	70	min



Hauptguss	32.84	Liter
Milchsäure (80%)	10.72	ml
Nachguss	4.93	Liter
Milchsäure (80%)	1.61	ml
Gesamt	37.77	Liter



Brewferm TOP

Zugabe Chocolate Malt nach Maltoserast.

pH-Wert Maische: 5,6

Extrakt nach Eiweißrast: 4 Brix, Beginn Maltoserast: 5,2 Brix, +15 min.: 9 Brix, +30 min.: 10 Brix
+45 min.: 10,3 Brix, +60 min.: 11 Brix, Beginn Verzuckerungsrast 11,6 Brix, +10 min.: 12 Brix
+20 min.: 12,1 Brix

Maischen:

Einmaischen bei	59 °C
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C 60 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	73 °C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 5 min