

Ur-Alt - obergärig

| | | |
|-----------------------|------------------|-------------------------|
| Schüttung für: | 60l | |
| | Sorte | kg |
| | Münchner Malz | 5 |
| | Weizen Dunkel | 2 |
| | Wiener Malz | 5 |
| | Melanoidinmalz | 1 |
| | Caramüsch | 0,7 |
| | Carafa Spezial 2 | 0,11 - separat abwiegen |

| | | |
|-------------------|-------------|----------|
| Güsse für: | 60l | |
| | Guß | l |
| | Hauptguß | 38 |
| | Nachguß 78° | 45 |

| | | |
|--------------------|------------------------|-------------|
| Hopfen für: | 60l | |
| | Verwendung | g |
| | VWH Hersbrucker 2,3% | 80 |
| | Bittergabe Perle 8,7 % | 40 - 90 min |
| | Tradition 7,1% | 30 - 30 min |

| | |
|---------------|--|
| Ablauf | Einmaischen bei 55° |
| | Eiweißrast bei 57° für 5 min |
| | Maltoserast bei 64 ° für 50 min --> Jodprobe |
| | Carafa Spezial 2 hinzugeben |
| | 1. Verzuckerungsrast bei 72° für 20 min --> Jodprobe |
| | 2. Verzuckerungsrast bei 78° für 20 min |
| | Abmaischen |
| | Sud zum kochen bringen |

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Hefe | T-58 |
| Temperatur | 23° |
| Spundung | 5,5 g CO ² /l |