

# Ehrwürdige Titaniden #1 (#93)

## Altbier



	Sud	Rezept			
Menge	24,0	23,0	L	Wasserprofil	Scharrendorf
Stammwürze	11,7	12,5	°P		2023 3.Quartal
Bittere	34	35	IBU	Braudatum	07.07.24
Farbe	30	31	EBC	Abfülldatum	19.07.24
Alkohol	4,1	5,1	%	Reifezeit	6 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,1	5,0	g/L		
Sudhausausbeute	52,1	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	48,3	55,0	%		
Vergärungsgrad	61	75	%		

### Bemerkung

#### Alter x (Rot)

Der **PH-Wert 5,47** (Siehe Text), **Vorderwürze 16,8 Brix**; **Jodprobe** war **OK**, **Glattwasser 8,2 Brix**, Der Nachguss (schnell) laut Rezept **+0,5 Liter Fehler**, Der Sud wurde bei **16°C** angestellt.  
 - Da die Sudhausausbeute so schlecht war, habe ich die Kochzeit um 15 min. verlängert.



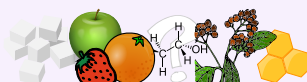
	Farbe (EBC)	Anteil (%)	Menge (kg)
Wiener Malz	10	55,0	3,35
Münchener Malz Typ II	23	37,1	2,26
Karamellmalz dunkel Typ II	120	7,9	0,48
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>6,09</b>



	Zeitpunkt	Alpha (%)	Kochdauer (min)	Menge (g)
Perle	Kochen	5,0	75	29,4
Hallertauer Mittelfrüher	Kochen	3,0	75	49,0
Hallertauer Mittelfrüher	Kochen	3,0	15	19,0



Zugabe nach (Tage)	Menge
Gozdawa Old German Altbier 9 OGA9	2



## Maischplan

Temperatur (°C)

Dauer (min)

Einmaischen	57	10	19,9 Liter Wasser 62°C, 6,09 kg Malz 19°C
Maltoserast (1. Verzuckerung)	64	35	
Zwischenrast	67	10	
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	20	
Abmaischen	76	1	

kleiner-brauhelfer-2 v2.6.2 // 1.8.2024