BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#24 Alter Schwede

20 L 5 % vol · obergärig · Altbier

66°C 17 L Hauptguss + 1 Einmaischen 62°C 45 min Rast 71°C 15 min Rast

78°C Abmaischen 78°C 11 L Nachguss* + 2 Vorderwürze 100°C 70 min Kochen Whirlpool

≈17°C Abkühlen + Hefegabe ≈17°C Hauptgärung . . . 6,5 g/L Zucker Nachgärung

FRUCHTIG
WÜRZIG
MALZIG
BITTER

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12 °P
Bittereinheiten: 36 IBU
Bierfarbe: Braun (36 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 16-18 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
Reifung: 6 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.

Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 15 L Hauptguss, 14 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/24

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf
braumischung.de