BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#24 Alter Schwede

50 L

5 % vol · obergärig · Altbier

66°C – 42 L Hauptguss + 1 Einmaischen – 62°C – 45 min Rast – 71°C – 15 min Rast

78°C – Abmaischen – 78°C – 27 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 50 L: 48 L Hauptguss, 19 L Nachguss
- bei anderen Anlagen ((Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

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