

Altrhein Ale No. 1

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 28 Liter
- Hauptguss: 21.6 Liter
- Nachguss: 19.3 Liter
- Gesamtbrauwasser: 40.9 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 3.3kg (56.3%)
- **Wiener Malz** 2.6kg (43.7%)

Gesamtschüttung: 5.8 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 32 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 65 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 32 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Nottingham Ale

Kommentar

Hopfiges Partybier