

Altrhein Ale No.2

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 22 Liter
- Hauptguss: 17 Liter
- Nachguss: 17.2 Liter
- Gesamtbrauwasser: 34.2 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 2.8kg (60%)
- **Pale Ale Malz** 1.8kg (40%)

Gesamtschüttung: 4.6 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 36 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 65 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 36 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Nottingham Ale

Kommentar

Rheinisches Bitterbier, Kölsch, nur bitterer
Hopfiges Partybier nassgehopt
Code 12