

Tommy Rölfs

Alt 20L

G-Bräu Altbier

Mein Name ist Tommy Rölfs, ich bin Jahrgang 1976 und komme aus Düsseldorf. Seit Oktober 2020 bin ich begeisterter Hobbybrauer und braue seitdem etwa alle zwei Wochen einen Sud. Am liebsten sind mir die klassischen Stile wie Altbier, Pils, Märzen, Wiener Lager, Weißbier. Aber auch Stout, IPA, American Pale Ale, Summer Ales braue ich regelmäßig. Was ich gar nicht mag sind Sauerbiere und ebenfalls nicht so mein Favorit sind belgische Biere. Ich wünsche Euch viel Spaß beim nachbrauen meines Altbier Rezeptes!
Cheers Tommy

Brauanlage: Brauanlage: 36l Hendi Topf + BierBotBrick + MatMill (Rührwerk, Läuterhexe)

Gärung: 13°C angestellt, 14°C
10 Tage, Nachgärung 6 Tage
Alkoholgehalt: 5,0 %
Karbonisierung: 5

Stammwürze: 12
IBU: 49
EBC: 32

**Restextrakt
in Plato:** 75 %
Sudhausausbeute: 67 %

SCHÜTTUNG

3770g Gesamt
3600g Pilsener (95,5%)
110g CaraWheat (2,9%)
62g Carafa Spezial II
(1,6%)

MAISCHEN

Einmaischen: 55°C
1. Rast: 10 bei 52°C
2. Rast: 60 bei 64°C
3. Rast: 20 bei 72°C
Abmaischen bei 72°C

BRAUWASSER

15,5l / 11,5l

HEFE

GOZDAWA Old German
Altbier 9 (OGA 9)

HOPFEN

94g Gesamt
94g Saazer (3,2%)

HOPFENGABEN

35g Saazer - Vorderwürze
(3,2%)
59g Saazer - 70min (3,2%)

KOCHZEIT: 70 MIN.

1. Platz HBCON 2023
Kategorie Altbier

SONSTIGES:

Carafa Spezial II fein mahlen und bei der 3. Rast 72°C zu geben.
Nachguss wird angepasst bis der Extraktgehalt der Pfannevollwürze erreicht ist.
Hinweis: gebraut mit Düsseldorfer Stadtwasser ohne Wasseranpassung.



AKTIONSCODE: A4961

QR CODE SCANNEN, FERTIGE
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%
SPAREN - NUR GÜLTIG 04/2024