

Doppio Malto (#187) Amber Ale



	Sud	Rezept		
Menge	37.8	36.0	l	Brauanlage
Stammwürze	14.2	14.0	°P	50l
Alkohol	5.3	5.2	%	Braudatum
Bittere	29	30	IBU	10.09.24
Farbe	39	41	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	1.8	5.0	g/l	16.09.24
Sudhausausbeute	72.4	---	%	Reifezeit
Effektive	69.3	65.0	%	4 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	62	67	%	



Bemerkung

Im Ordner Rezept suchen. Habe von Richi schon eines bezogen und gebraut. Sud 44 Rezept Regina scura. Doppio malto

Barke Pils statt Pils, Roastet Barlei statt Chocolate Malt

keine esterbildende Hefe verwenden.

Nach etwas 5 Tagen war die Gärung durch und ich habe direkt in Keg geschlaucht. Kein Druck mehr aufgebaut musste karbonisieren.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Barke® Pilsner	3	47.4	3.88
Münchener Malz 1 (Münchener Malz Typ I)	15	22.9	1.88
Wiener Malz 2022	8	16.0	1.31
Spitzmalz Bestmalz (Spitzmalz)	4	6.9	0.56
CARAMÜNCH 1 (Karamellmalz dunkel Typ I)	90	4.6	0.38
Roasted Barley (Roasted Barley)	800	2.3	0.19
Sauermalz (Sauermalz)	5	3.4	0.28
Gesamtschüttung			8.19



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Tradi	Kochen	5.7	60	45.6
Perle 2022 Sios	Kochen	9.5	22	21.1
Tettnanger	Kochen	4.4	15	18.1



	Menge [l]
Hauptguss	28.13
Nachguss	17.74
Gesamtmenge	45.87



	Zugabe nach [Tage]	Menge
SafAle S-33	12	1

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	54	5
Eiweissrast (Proteaserast)	52	10
Maltoserast (1. Verzuckerung)	62	30
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	20
Abmaischen	78	5