



SIOS Braurezepte - bewährt und erprobt.
Alle Rohstoffe wurden frisch verpackt. Hopfen und Hefe
im Kühlschrank aufbewahren,
innert 3 Monaten verbrauchen.

Altbier

süffiges, amberfarbenes Bier.

Ausrüstung

Sie benötigen insbesondere:
Pfanne (ca 25 Liter), Kelle,
Läutersystem, Bierspindel,
Würzekühler, Thermometer,
Jod, komplette Gärausrüstung
Zeitaufwand: ca 6 Stunden.

Zubereitung

kursive Begriffe verweisen auf die rechte Spalte!

Maischen

Den *Hauptguss* (=Wasser!) auf die erste Temperatur des Maischtaktes aufheizen. Jetzt unter ständigem Rühren die *Schüttung* dazugeben. Es entsteht ein dünnflüssiger Brei, genannt "Maische".

Die Temperatur dieser Maische auf die *1. Rast* einstellen, bei Bedarf nachheizen. Nach Ablauf dieser Zeit die Maische erwärmen. Gemäss nebenstehendem *Maischtakt* abwechslungsweise heizen und wieder rasten bis 78°C erreicht sind. Während des Heizens ständig rühren!

Abläutern

Die Maische nach Abschluss der letzten Rast behutsam in den Läuterbottich schöpfen. Nach Ablauf der Läuerrast den Hahnen öffnen und die noch trübe Vorderwürze langsam in ein kleines Gefäss ablassen. Solange sie trübe läuft, wird sie wieder über die Maische gegossen. Sobald die Würze klar läuft, wird sie in die Pfanne gelassen. Den *Nachguss* portionenweise über die Maische giessen. Sie soll immer mit etwas Flüssigkeit bedeckt sein. Das Abläutern dauert gut und gerne eine Stunde. Während die Würze in die Pfanne läuft, kann bereits aufgeheizt werden.

Würzekochen

Die Würze muss jetzt mindestens 60 Minuten lang sprudelnd kochen. Gleich zu Beginn wird die erste Portion Hopfen gegeben. Weitere Portionen folgen nach Angabe nebenan: "Hopfen xx g20 min." heisst zum Beispiel, dass diese Portion 20 Minuten vor Kochende beigegeben wird.

Würzekühlen

Am Ende der Kochzeit einmal kräftig umrühren, die Pfanne zudecken und 10 Minuten warten (Whirlpooleffekt). Die heisse Würze kann jetzt via Hahnen klar abgelassen oder mit dem SIOS Würzesiphon abgezogen werden.

Die Würze abkühlen, mit Vorteil benutzt man dafür einen Würzekühler. Durch Umschütten oder heftiges Rühren die Würze mit viel Sauerstoff versetzen. Hat die Würze *Anstelltemperatur*, wird die aktivierte Hefe dazugegeben.

Haupt- und Flaschengärung

Die Hauptgärung zeigt sich am Kräusen (Schaum), der auf der Oberfläche entsteht. Gewissheit, dass es gärt, geben die Bierspindel-Werte. Sie sinken von Tag zu Tag. Nach 3 bis 5 Tagen kann das Bier umgefüllt werden. Das unterstützt die Gärung und das Bier klärt schneller.

Wenn der Spindelwert dem *Restextrakt* entspricht, kann das Jungbier in Flaschen abgefüllt werden. Im Zweifelsfall wartet man ein bis zwei Tage mit Abfüllen!

Das Jungbier abfüllen und die für die *Flaschengärung* angegebene Menge Zucker/Malzextrakt beigegeben, Flaschen sofort verschliessen und bei Zimmertemperatur (!) einige Tage nachgären lassen. Danach die Flaschen möglichst kühl (max 5°C) *reifen* lassen.

Selber gebrautes Bier ist naturtrüb. Wird die Flasche vorsichtig in einem Zug eingeschenkt, bleibt die Hefe am Boden zurück. Prost!

Zutaten SIOS Maischkit

Malzmischung (Schüttung)	4.70 kg
Pilsner Malz 3 EBC	4.05 kg
Caramelmalz dunkel 90 EBC	0.50 kg
Caramelmalz hell 25 EBC	0.15 kg

Hopfenpellets

42 g	
Brewers Gold 7.3%	20 g
Tettnanger 4.2 %	22 g

Hefe

Trockenhefe S-04	ca 10 g
oder Wyeast 1007	125 ml
oder Wyeast 2565	125 ml

Biertyp

Sorte	Altbier, norddeutsche Art
Gärverfahren	obergärig
Maischverfahren	Infusion

Braudaten

Fertigbier	20.8 Liter
Stammwürze	12.5%
Restextrakt	3.1%
Sudhausausbeute	65%
Ausschlagmenge	24.4 Liter
Schüttung	4.70 kg
Schwand insgesamt	15%
Anstellwürze	23 Liter
Vergärungsgrad	75%
CO2 -Gehalt	5.0 g/Liter
Alkoholgehalt	5.2%
Bittere (+/- 3)	29 EBC
Farbe (+/- 3)	22 EBC

Maischtakt

Hauptguss	54 °C	12 Liter
1. Rast	52 °C	10 Minuten
2. Rast	62 °C	30 Minuten
3. Rast	72 °C	20 Minuten

Läuerrast	78 °C	5 Minuten
Nachguss	78 °C	21 Liter

Würzekochen

Brewers Gold 7.3%	20 g	60 Minuten
Tettnanger 4.2 %	22 g	20 Minuten

Gärführung

Anstelltemperatur	20 °C	
Hauptgärung	20 °C	5 - 8 Tage
Flaschengärung	20 °C	3 Tage
mit	5 g	Zucker/Liter
oder mit	6 g	Malzextrakt/Liter
Reifung	4 °C	3 - 4 Wochen

Biercharakter

helles amber mit viel festem Schaum, zurückhaltend bitter, malzbetonter Nachtrunk, leichtes Hopfenbouquet, sehr süffig und beliebt.

Beschreibung

Diese Spezialität aus der Region Düsseldorf hat ein herrliches Malzbouquet gepaart mit dem feinen Aroma besten deutschen Hopfens. Der Name Alt bedeutet nichts anderes, als dass es sich hier um ein Bier handelt, das nach alter (obergäriger) Methode vergoren wird. In Düsseldorf wird Altbier typischerweise aus kleinen Bechergläsern getrunken (oft in einem Zug!).

Tipp

Lassen Sie die Flaschen im Kühlschrank aufrecht stehen. So setzt sich die Hefe besser ab und das Bier kann schön klar eingeschenkt werden.