Bière de Sarre, Edition Alt Saarbrigger Bier



Braudatum	27.7.2026	
Menge	25,0	Liter
Stammwürze	15,0	°P (= 15.5 Brix)
Bittere	34	IBU
Farbe	41	EBC
Alkohol	7,0	%vol

Bemerkung

40 Liter Wasser, 2 x 20 je 2,5g CaSo4, je 4,4 g CaCl (33%), je 2,07 g Phosphorsäure. Gärung Start 15°C.

Zutaten

Wiener Malz (Bio)	5,00 kg ☐	Strisselspalter	91,8 g ☐	Gozdawa Altbier OGA9	2 ☐
Pils (Bio)	0,87 kg ☐	Strisselspalter	10,0 g ☐		
Chocolate Mailt	0,11 kg ☐				

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	
Wasser	20,3	14,7	35,04	L ☐

Malz	Wiener Malz (Bio)	5,00 kg (83,6%)
	Pils (Bio)	0,87 kg (14,5%)
	Chocolate Mailt	0,11 kg (1,9%)
	Gesamtschüttung	**5,98** kg
Maischplan	Einmaischen	20,3 Liter Wasser auf 55°C erhitzen.
	Eiweissrast	Maische auf 55°C erhitzen und 10 min halten.
	Maltoserast	Maische auf 64°C erhitzen und 10 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 66°C erhitzen und 40 min halten.
	Verzuckerungsrast	Maische auf 71°C erhitzen und 10 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 76°C erhitzen und 1 min halten.

Nachguss	14,7 Liter

Vorderwürzehopfung	Strisselspalter (3,8%)	91,8 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Hopfen		
Kochdauer	60 min	
Nachisomerisierung	Dauer 5 min	
	Strisselspalter (3,8%)	10,0 g 5 min nach Kochende zugeben