



JAN MORDHORST

Gewinner Wettbewerbsbier
2025

Schon 2019 stand Jan als Vizemeister im Rampenlicht, 2022 holte er den dritten Platz und gewann gemeinsam mit seiner Braugruppe den Kreativbier-Wettbewerb. In diesem Jahr gelang ihm endlich der Sprung auf Platz eins – mit einem Altbier, das die Jury in allen Facetten überzeugte und sich damit gegen knapp 200 Konkurrenten aus ganz Deutschland durchsetzen konnte. „Es fühlt sich unglaublich gut an, diesen Titel nach so vielen Anläufen endlich gewonnen zu haben“, sagte Mordhorst bei der Siegerehrung. „Altbier ist ein anspruchsvoller Stil – umso mehr freue ich mich, dass mein Bier den Geschmack der Jury getroffen hat.“



9. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER HOBBYBRAUER GEWINNERSUD



Störtebeker Braumanufaktur GmbH
Greifswalder Chaussee 84–85
18439 Stralsund

Tel. +49 (0) 3831 255 0

Mail hobbybrauer@stoertebeker.com

[@deutschemeisterschaftderhobbybrauer](https://www.facebook.com/deutschemeisterschaftderhobbybrauer)

[@dtmeisterschaftderhobbybrauer](https://www.instagram.com/dtmeisterschaftderhobbybrauer)

2025

REZEPT FÜR 14 LITER

ALT-BIER

Brauer: Jan Mordhorst

Alkohol: 4,7 % vol.

Stammwürze: 12,3 %

Bittereinheiten: 30 IBU

Alt-Bier ist eine obergärige Brauspezialität. Dunkle Gerstenmalze sowie Tritordeum-Malz sorgen für Aromen nach Röstbrot und Nüssen. Die kalte Lagerung verleiht einen weichen Trunk. Klassische Hopfen lassen blumig-würzige Noten entstehen. Genußtemperatur: 8°C

Schüttung

Münchener Malz Typ I 1,59 kg

Tritordeum Malz 1,17 kg

Pilsner Malz 0,46 kg

Spitzmalz 0,11 kg

Caramüsch Typ II 0,10 kg

Sauermalz 0,07 kg

Carafa Spezial Typ II 0,05 kg

Wasser

Hauptguss 24 Liter

Zielprofil: Kalzium 62mg/l, Magnesium 12mg/l

Sulfat 65mg/l, **Chlorid** 81mg/l, **Natrium** 33mg/l

Maischen

- **Einmaischen 57 °C**
- **1. Rast 55 °C für 10 min**
- **2. Rast 67 °C für 180 min**
- **3. Rast 72 °C für 15 min**
- **Abmaischen bei 76 °C**

Maische-pH sollte bei 5,5 liegen.

Kochen

Kochdauer 60 min

H. Mittelfrüh [3,2% α] 10,0g, Titan [17,0% α] 2,0g

45 min vor Ende H. Mittelfrüh [3,2% α] 8,7g, Titan [17,0% α] 2,0g

30 min vor Ende H. Mittelfrüh [3,2 % α] 8,7g, Titan [17,0 % α] 2,0g

10 min vor Ende H. Mittelfrüh [3,2 % α] 6,6g, Saazer [3,1 % α] 6,6g

Abkühlen auf Anstelltemperatur 14°C

Gärung, Reifung und Karbonisierung

Gozdawa Altbier OGA9 10g rehydriert bei 14°C angestellt , 2 Tage halten > auf 18°C (1°C / Tag) kommen lassen bis Ende Gärung. Vor Gärung gespundet auf 5,2g/l CO₂ 6 Wochen bei 2°C, dann auf Flasche über Gegendruck abfüllen.

Tipp des Meisters

»Die Würze sollte idealerweise im Fass oder im Druckgärtank vergoren werden. Nach abgeschlossener Reifung wird das Bier vorsichtig von oben mit einem Floating Dip abgezogen und anschließend mithilfe von Gegendruck in die Flaschen abgefüllt. Auf diese Weise erhält man ein besonders klares Bier.«