

» Braurezept »Weizenbier 38°« für den Braumeister 200 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

1	38 °C	Einmaischen
2	52 °C	0 min
3	62 °C	30 min
4	72 °C	40 min
5	78 °C	10 min
6	Kochen	80 min

Hopfengabe

160 g Tettnanger	70 min vor Ende
40 g Perle	40 min vor Ende
40 g Cascade	Kochende
alternativ zu Cascade auch Simcoe	

Stammwürze

12°P bei 210 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 2–3 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

ZUTATEN

230 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
20,0 kg	Weizenmalz
17,0 kg	Wiener Malz / Pilsner Malz 50/50
3,0 kg	Carahell
160 g	Hopfen Tettnanger (4,8 % Alpha)
40 g	Hopfen Perle (10 % Alpha)
40 g	Hopfen Cascade (6 % Alpha) alternativ Hopfen Simcoe (12 %)
2 Pkg	Safbrew WB06

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung



Werden Sie Teil unserer Brau-Community www.myspeidel.com und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!