Braurezept »Weizenbier 38°« für den Braumeister 20 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

15 g Tettnanger	70 min vor Ende
5 g Perle	40 min vor Ende
5 g Cascade	Kochende

alternativ zu Cascade auch Simcoe

Stammwürze

12 °P bei 21 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

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

ZUTATEN

23 l	Brauwasser zu Beginn
	zzgl. Nachgüsse
2,0 kg	Weizenmalz
2,0 kg	Wiener Malz / Pilsner Malz 50/50
0,5 kg	Carahell
15 g	Hopfen Tettnanger (4,8 % Alpha)
5 g	Hopfen Perle (10 % Alpha)
5 g	Hopfen Cascade (6 % Alpha)
	alternativ Hopfen Simcoe (12 %)
1 Pack	Safbrew WB06

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung

Auf **www.speidels-braumeister.de** finden Sie viele weitere Braurezepte.
Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!

© Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, www.speidels-braumeister.de