

» Braurezept »Weizenbier« für den Braumeister 10 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

| | | |
|---|--------|-------------|
| 1 | 50 °C | Einmaischen |
| 2 | 52 °C | 0 min |
| 3 | 63 °C | 15 min |
| 4 | 73 °C | 35 min |
| 5 | 78 °C | 15 min |
| 6 | Kochen | 80 min |

Hopfungabe

10 g Tettnanger 70 min vor Ende

Stammwürze

12°P bei 11 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

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

ZUTATEN

| | |
|--------|---|
| 12 l | Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse |
| 1,2 kg | Weizenmalz |
| 1,2 kg | Pilsner Malz |
| 10 g | Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha) |
| ½ Pkg | Hefe 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!