

# » Braurezept »Weizenbier« für den Braumeister 200 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

180 g Tettnanger 70 min vor Ende

### 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
20,0 kg	Pilsner Malz
180 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
2 Pkg	Hefe Safbrew WB06

## BEWERTUNG

### Meine Notizen

---



---



---



---

### Meine Bewertung



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