

» Braurezept »Weizenbier« für den Braumeister 20 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

20 g Tettnanger 70 min vor Ende

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
2,3 kg	Weizenmalz
2,2 kg	Pilsner Malz
20 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
1 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!