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

Hopfengabe

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 Pack	Hefe 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