

Bernstein Weizen

Menge: 55L
Farbe: 9 EBC
Bitter: 26 IBU
Stammwürze: 12%
Brautag: 9.6.2010

Schüttung	7 kg Weizenmalz 5 kg Wiener
Hauptguß	30L
Nachguß	30 L
Einmaischen	35°
Eiweißrast	55°, 20 Min.
1. Verzuckerungsrast	65°, 50 Min
2. Verzuckerungsrast	75°, 20 Min
Abmaischen	75°
Kochzeit der Würze	60 Min
1. Hopfengabe	Nach 10 Min: 50g Tettnanger Pellets (6% α)
2. Hopfengabe	Nach 50 Min: 25g Tettnanger Pellets
Hefe	WYEAST #3068 Weihenstephan Weizen (obergärig)
Hauptgärung	7 Tage bei 18-22° (Kellertemperatur ca. 20°)
Carbonisierung	Mit steril abgefüllter Würze (12°P): 10 ml/0,5L- Flasche
Abfüllung	16.6.2010

Kommentar: Restwürze 3°P;