

DM 2018 Stralsund

Publikumspreis

Himbeer- WIT

Menge: 16l
Farbe: rot
Bitter: 15 IBU
Stammwürze: 12°P
Alkohol: 5,0 %
Brautag: 28.7.2018
Abfüllung: 14.8.2018

Malz	1,5 kg Pilsner Malz (45%) 600 g Weizenflocken (17,6%) 600 g gepoppter Weizen (Fawcett: Torrefied wheat) (17,6%) 470 g Weizen-Rohfrucht (13,7%) 210 g kernige Haferflocken (6,1%) Schüttung gesamt:3,38 kg kg
Aromen	Sud aus Würze + 18 g Pomeranzenschale (getr.) 18 g Koriander (geröstet, geschrotet) 10g Orangenabrieb, 5 Min. gekocht, Zugabe zum Hauptsud vor dem Whirlpool
Hauptguß	11l
Nachguß	12l
Einmaischen	42° Gummirast 20''
Eiweißrast	55° 20''
1. Verzuckerungsrast	62° 60''
2. Verzuckerungsrast	72° va. 20 Min. bis iodneutral
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 min.
1. Hopfengabe 90 Min	5 g Citra (13,2%α)
2. Hopfengabe 10 Nun	2,5 g Citra (13,2% α)
Hefe	Wyeast #3944 Belgian Wit
Hauptgärung	Gärtemperatur 22°
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 6,5 g CO ₂ /L → 8,9g/l

Pfanne voll: 20 IBU

Ausschlagvolumen: 16L

Ausschlagwürzekonz: 12%mas

Restextrakt 3% mas am14.8.2018

Endvergärungsgrad (tats,) 61,5 %

Alkohol 5,0 % ABV