

## Martina Biniasch

### Rauchweizenbock (Bananenaroma forciert)

nach dem „Hermann- Verfahren“

#### Brauziel:

20L Bier; Weizenmalz >50%, ca. 60-70 EBC, 20 EBU Bananenester forciert (Glucosebildung nach dem Hermann- Verfahren); 18 °P Stammwürze, ca. 7,5% Alkohol

**Schüttung:** 4,5 Kg Weizenmalz dunkel (15-20EBC)  
2,5 kg Rauchmalz (4-6 EBC)  
500 g Carawheat (100-130 EBC)  
300g Carafa2 (1100-1200 EBC) 15 min vor Maischende

Wasser: 16 l Hauptguss, 12 l Nachguss

Hopfen: 30g Tettnanger (3,8%  $\alpha$ ) nach Würzebruch  
5 g Citra (13,5  $\alpha$ ) 10 min vor Ende

---

**Vormaische** Weizenmalz + Carawheat in 10 L Wasser mit 55 °C  
Eiweißrast: 55°, 10 min.  
Maltoserast 63 °C, 40min.  
Verzuckerungsrast 72 °C, 25 min.

**Hauptmaische** Rauchmalz in 6 L Wasser mit 30 °C, 30 min  
Mit Vormaische auf 45° bringen  
Glucoserast 45°m 40 min  
Maltoserast 63° C, 30 min  
Verzuckerungsrast 72°, 25 min  
2. Verzuckerungsrast 78°C, ca. 20 min bis Jod neutral  
Abmaischen 78°C

---

Hefe WYEAST#3068 Weihenstephan Weizen (obergärig)  
Gärtemperatur 18-23 °C

#### Abfüllung

Karbonisierung mit Speise auf 4 g CO<sub>2</sub>/Liter (2 Flaschen Speise) **20 ml/ Flasche**

Lagerung bei 0° Minimum 6 Wochen