

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% α) nach Würzebruch
5 g Citra (13,5 α) 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 CO₂/Liter (2 Flaschen Speise) **20 ml/ Flasche**

Lagerung bei 0° Minimum 6 Wochen