

Roggenweizen

Siegerbier HHBT 2018

| | |
|-------------|-----------|
| Farbe: | 40 EBC |
| Bitter: | 12 IBU |
| Stammwürze: | 14°P |
| Alkohol: | 5,3% ABV |
| Brautag: | 7.8.2018 |
| Abfüllung | 15.8.2018 |

| | |
|---|--|
| Schüttung Gesamt:3,8 kg Verh. Roggen: Weizen 30:25= ca 1,2:1 | 1,2 kg Roggenmalz (32,5%) / 7 EBC 1 kg Weizenmalz hell (27,1%) / 4 EBC 1 kg Pilsner Malz (27,1%) / 6,5 EBC 200g Cara-Wheat (5,4%) 140 EBC 200g g Caramünch II (4,0%) 120 EBC 135g Cara.Aroma (3,6%) / 350 EBC |
| Hauptguß | 12 L |
| Nachguß | Ca. 13 L |
| Vormaische | Einmaichen:6L Wasser mit 43°, Roggen- und Weizenmalz 1. Rast: 40°, 60 Min (Gummirast) 2. Rast : 55°, 10 Min 3. Rast 65°, 30 Min 4. Rast 72° 30 Kochen: 5 Min |
| Hauptmaische | Restliche Schüttung im kalten Restwasser (6L) einmaischen; durch Zubrührn der Kochmaische auf 45°C bringen |
| Maltaserasrast | Durch weiteres Zubrühen 45 Min. auf 45°C halten |
| 1. Verzuckerungsrast | 65°, 30 min |
| 2. Verzuckerungsrast | 72°, 30 Min : Iodprobe |
| Abmaischen | 78°, 30 min. Läuerruhe: Vorlage von 2L Wasser von 85° im Thermoport → problemlose Läuterung |
| Kochzeit der Würze | 60 Min |
| Hopfengabe | 10 g Perle Pellets (10,5% α) Vorderwürze, 60 Minuten |
| Whirlpool | 30 Min |
| Hefe | Brauerei- Weizenhefe Löwenbrauerei Elzach) |
| Hauptgärung | 24° |
| Carbonisierung | 6,5g CO ₂ /L durch Zugabe von 11,4 g Glucose/L |

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Vorderwürze: | 18%mas |
| Pfanne voll: | 12 %mas |
| Ausschlagvolumen: | 16 L; |
| Ausschlagwürze: | 14 %mas; |
| Restextrakt: | 4,0 %mas |
| Alkohol: | 5,3 % ABV |
| Tats. Endvergärungsgrad | 58% |
| Sudhausausbeute: | 62 % |