

Weizen 2018 / Himbeerweizen

Gesamtvolumen	22 L (17L Weizen, 5L Himbeerweizen)
Farbe:	14 EBC
Bitter:	16 IBU
Würzekonzentration:	15 %mas
Alkohol:	5,9% / 5,3%
Brautag:	28.4.2018
Brautag:	10.5.2018

Schüttung Gesamt: 8,0 kg	4,0 kg Weizenmalz hell (50%) / 4 EBC 3,0 kg Pilsner Malz (40%) / 4 EBC 200 g Cara-Wheat (3%) / 100 EBC 800g g Cara-hell (7%) / 20 EBC
Hopfen	40g Hallertauer Mittelfrüh (Pellets 3,4% α) 90 Minuten 20g Hallertauer Mittelfrüh (Pellets 3,4% α) 10 Minuten
Hauptguß	20 L + Glattwasser-Reserve
Nachguß	Ca. 15 L
Einmaischen	38°, nur Weizenmalz durchgeheizt auf 57°, restliche Schüttung zugeben
Eiweißrast	57°, 15 Min
1. Verzuckerungsrast	65°, 30 min
2. Verzuckerungsrast	72°, 15 Min bis Iod neutral
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe
Vorderwürze: > 20 %mas/mas	Pfanne voll: 13 %mas/mas
Kochzeit der Würze	90 Min
Hopfungabe	s.o.
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min
Ausschlagvolumen: 28L; Ausschlagwürze: 15 %mas/mas; Sudhausausbeute 64%	
Hefe	Gutmann / gestrippt
Nach Hefezugabe: Abtrennung von 5L Würze und Zugabe von 500g Himbeeren (Ausschlagwürze 13,5 % mas/mas)	
Hauptgärung	20 - 25°
Abfüllung: 10.5.2018	Restwürze: Weizen: 4,0 %mas/mas → 5,9% ABV Himbeerweizen: 3,5 %mas/mas → 5,3 % ABV
Endvergärungsgrad (tats.)	60%
Carbonisierung	Mit 8,5g Zucker/L auf 56g CO ₂ /L