

## Weizen hell HHT 2022

Gesamtvolumen      20L

Farbe:                            6 EBC  
 Bitter:                            14 IBU  
 Würzekonzentration:        12,5 %mas  
 Alkohol:                        5,3 % ABV  
 Brautag:                        30.8.2022  
 Abfüllung                      .9.2022

Schüttung Gesamt:8,5 kg Vorh. Roggen: Weizen	2,2 kg Weizenmalz hell (51,5%) / 4 EBC 1,8 Extra Pale Premium Pilsner Malz (42,5%) / 2,5 EBC 200g Cara-Pils (1,,5%)4,5 EBC 70g Haferflocken
Hopfen	Mittelfrüh (5,5% $\alpha$ )
Hauptguß	20 L
Nachguß	Ca. 20 L
Vormaische	Einmaichen: 8L Wasser mit <b>43°</b> , nur Weizenmalz 1. Rast: <b>40°</b> , 60 Min (Gummirast) 2. Rast <b>65°</b> , 30 Min 3. Rast <b>72°</b> 30 Min. Kochen: 5 Min
<b>Hauptmaische</b>	Restliche Malze C in 12L kaltem Wasser einmaischen.
Maltaserast (Hermann- Verfahren)	Vormaische zubrühen auf <b>45°C</b> , 45 Min.
Maltoserast	<b>65°C</b> , 30 Min.
2. Verzuckerungsrast	<b>72°</b> , (30 Min) : bis Iodnormal
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe
Vorderwürze: 16 %mas	Pfanne voll 10:%mas
Kochzeit der Würze	90 Min bzw, bis 12,5% mas
Hopfengabe	90 ;im: <b>17g</b> Mittelfrüh (67%) 10 Min: <b>10g</b> Mittelfrüh (33%)
Whirlpool	30 ;in
<b>Ausschlagvolumen:20L; Ausschlagwürze:12,5%mas;</b>	
Hefe	Brauereihefe Löwenbräu Elzach
Hauptgärung	Ca. 2g WXeast Hehenahrung, 0,5L Hefe (Löwenbräu Elzach) Start: 20°, nach 2 Tagen 22°20°C
<b>Abfüllung</b>	<b>Restwürze 3,5 %mas →4,8 % ABV +0,5% Flaschengärung = 5,3%g</b>
Carbonisierung	6,0g CO <sub>2</sub> /L durch Zugabe von 10,0 g Glucose/L Stammlösung: 250g Glucose/250mL Vorlage 10 ml Stammlösung/L Bier

## Varianten

<b>Weizen hell</b>	<b>Himbeerweizen</b>
<b>Volumen</b>	<b>Volumen_ , + 500g TK- Himbeeren vor der Gärung</b>
<b>Würzekonz.</b> <b>Restwürze</b> <b>ABV:5,3</b>	<b>Würzekonz.12,0%mas</b> <b>Restwürze: 3,5%mas</b> <b>ABV: 5,0%</b> <b>Druck: 2,6 bar (20°), 2,9 bar (22°)</b>
<b>Abfüllung: 7.9.22</b> <b>10x0,5L +30x0,33L= 15 LI</b>	<b>17 x 0,33 l = 5,7L</b>