

Weizen hell 2024

Gesamtvolumen 18 L
 Farbe: 8 EBC
 Bitter: 15 IBU
 Würzekonzentration: 12,5 %mas
 Brautag: 26.5.2024
 Brautag: 8.6.2024

Schüttung Gesamt:4,22 kg	2,3kg Weizenmalz hell (53%) / 4 EBC 1,7kg Pilsner Malz (41%) / 4 EBC 260g g Cara-hell (6% / 20 EBC
Hopfen	7g Citra (Pellets % α) 90 Minuten 4g Citra (Pellets 9% α) 10 Minuten 30/14g Mittelfrüh
Hermann- Verfahren	
Vormaische	Einmaischen der halben Malzmenge in : 12L Wasser mit 43°, 1. Rast: 40°, 30 Min (Gummirast) 2. Rast 65°, 30 Min 3. Rast 72° 30 Min. Kochen: 5 Min
Hauptmaische	Im Maischesack: Restliches Malz in 12L kaltem Wasser einmaischen.
Glucoserasr	Mit Vormaische auf 45°C bringen , Rast 45 Min.
Maltoserast	Weiter zubrühen auf 65°C, 30 Min.
2. Verzuckerungsrast	72°, (ca.10 Min) : bis Iodneutral
Abmaischen	Ca. 10L Kochendes Wasser zubrühen → 78°C Und damit Würzekonzentration auf 9%mas einstellen
Kochzeit der Würze	Ca. 60 -90 Min bis zur Würzekonzentration 12,5%mas
Hopfengabe	s.o.
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min; ev
Hefe	Brauereihefe Löwenbräu Elzach bei 18°C
Hauptgärung	18° , nach 2 Tagen 20°
Nachgärung	Carbonisierung bei 18°C auf 6,0g CO ₂ /L durch Zugabe von 9,65g/L Glucose Stammlösung:: 965g/L (241/250 ml) Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L) Zieldruck bei 20°C: 2,65 bar Nachgärungstemperatur: 20°

Protokoll

Pfanne voll: 9 %mas
 Anstellwürze: 12,5%
 Restextrakt: 3,5 % mas
 Alkoholgehalt: 4,7 + 0,5=5,25 % ABV
 Endvergärungsgrad; 71%