

DM 2018 Stralsund

Belgisches WIT

Menge: 27l
Farbe: 6,6 EBC
Bitter: 15 IBU
Stammwürze: 12°P
Alkohol: 5,0 %
Brautag: 1.9.2018
Abfüllung: 8.9.18

Malz	2,5 kg Pilsner Malz (45%) 1 k g Weizenflocken (18%) 1 kg gepoppter Weizen (Fawcett: Torrefied wheat) (18%) 570 kg Weizen-Rohfrucht (12%) 400g kernige Haferflocken (7%) Schüttung gesamt: 5,47 kg
Aromen	Sud aus Würze + 20 g Pomeranzenschale (getr.) 15 g Koriander (geröstet, geschrotet) 5 Min. gekocht, Zugabe zum Hauptsud vor dem Whirlpool
Hauptguß	18l
Nachguß	20l
Einmaischen	42° Gummirast 20''
Eiweißrast	55° 20''
1. Verzuckerungsrast	62° 60''
2. Verzuckerungsrast	72° . 20 Min. bis iodneutral
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 min.
1. Hopfengabe 90 Min (67%)	13g Citra (13,2% α)
2. Hopfengabe 10 Min (33%)	6 g Saphir (3,2% α)
Hefe	La Trappe / Mangrovejack M21 Belgian Wit
Hauptgärung	Gärtemperatur 22°
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 6,5 g CO ₂ /L → 8,9g/l Zucker

Pfanne voll: 20 % mas
Ausschlagvolumen: 27L
Ausschlagwürzekonz: 12% mas
Restextrakt 3% mas am 8.9.2018
Endvergärungsgrad (tats,) 61,6%
Alkohol 5,0 % ABV