

HUGO

Holunder – WIT 12020

Menge: 15l
Farbe: 6,6 EBC
Bitter: 15 IBU
Stammwürze: 12°P
Alkohol: 4,8 %
Brautag: 30.7.2020
Abfüllung: 12.8.2020

Malz Schüttung gesamt: 5,9 kg	1,6 kg Pilsner Malz (45%) 750g Weize Rohfrucht(12,3,6%) 750g gepoppter Weizen (Fawcett: Torrefied wheat) (12,3%) 200g kernige Haferflocken (6,1%)
Hauptguß	22
Nachguß	11
Einmaischen	42° Gummirast 20''
Eiweißrast	55° 20''
1. Verzuckerungsrast	62° 60''
2. Verzuckerungsrast	72° bis iodnormal (ca. 20 Min.)
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 min.
1. Hopfengabe 90 Min	19g Citra (13,2% α)
Holunder	2L + 2L Holundenblütensirup- mit Wasser auf 12% mas einstellen
Hefe	Gozdawa Belgian Wit
Hauptgärung	Gärtemperatur 22°
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 6,5 g CO ₂ /L → 8,9g/l Zucker x L = g

Pfanne voll: 20 %mas
Ausschlagvolumen: 15L
Ausschlagwürzekonz: 12%mas
Restextrakt 3% mas
Alkohol 4,8% ABV