

## WIT

Menge: 25l

Farbe: 6 EBC

Bitter: 18 IBU

Stammwürze: 14°P

Alkohol: 5%

Brautag: 5.7.2014

Malz	2,3 kg Pilsner 800 g Weizenflocken/ Weizenspitzmalzflocken 1 kg gepoppter Weizen (Fawcett: Torrefied wheat) 450 g kernige Haferflocken Schüttung gesamt: 4,55 kg
Aromen	7 g Pomeranzenschale (getr.) 7g Koriander (geschrotet) jeweils 5 min. vor Kochende im Hopfensack 7g Orangenabrieb vor dem Whirlpool
Hauptguß	18l
Nachguß	11l
Einmaischen	42° Gummirast 20''
Eiweißrast	55° 20''
1. Verzuckerungsrast	62° 30''
2. Verzuckerungsrast	72° 3''
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 min.
1. Hopfengabe	Citra für 18 IBU (2/3) 13,7% $\alpha$ ==> Gesamt: 9g
2. Hopfengabe	Citra (1/3). 3g
Hefe	<b>Aufteilung der Würze</b> <b>Ansatz 1: Wyeast 3944</b> (Hoegaarden/ Celis, phenolisch, wenig Ester) <b>Ansatz 2: GOZDAWA Classic Belgian Wit</b> <b>Davon die Hälfte mit Holunderblüten (ca. 200g ohne Stiele) angesetzt</b>
Hauptgärung	Gärtemperatur 20° Restwürze am 20.7. 3,5°P bei beiden Ansätzen
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 7g CO <sub>2</sub> /L

Für den Wettbewerb habe ich mich für den Ansatz mit der **Wyeast 3944- Hefe entschieden.**

**Verkostungsnot: Holunderbier: Das feine Holunderblütenaroma ergänz sie wunderbar mit den fruchtigen Noten des Witbiers.**