

Gruit 2026

+„Leicht Würzig“

Menge: 10l
 Farbe: 38 EBC
 Bitter: (25 IBU ´)U)
 Stammwürze: 16,5°P
 ABV: 8,0%
 Brautag: 24.6.226
 Abfüllung: 3.7.2026

Schüttung Gesamt: 3,4750 kg	1,8 kg Wiener Malz (50%) 1,5 kg Münchner Malz I ((30 EBC)(46%) 140g Caramüch I)90 EBC(4%) 35g Rauchmalz (1%) 100g Haferflocken
Hauptguß	9L
Nachguß	Ca. 7L + 3L Glattwasserreserve
Einmaischen (Thermoport)	Vorlage: 8L Wasser mit 71° Temperatureinstellung mit L kalten/ kochendem Wasser(→ (67°),
Kömbirast	67°, 60 Min
Abmaischen	
Nachgüsse	78 – 80°C
Kochzeit der Würze	60Min
Statt Hopfen	10g Gagel 5g Rosmarin, 3g Lorbeerblätter 20 Min. mitkochen +10g zerdröckte Wacholderbeeren in die Gärung
Gärung	Hefestarter mit 0,5L Würze und ca. 5g Hefe am Vorabend ansetzen Fermetis S04

Vorderwürze: 18 % mas
 Pfanne voll: 10 % mas
 Ausschlagwürze: 16,5 % mas
 Ausschlagvolumen: 10L
 Glattwasser 3 %mas

Restwürze. 2,7% mas

ABV: 7,5+ 0,5= 8,0%

Druck: 2,5 bar (23,5°) →5,5g CO₂

Carbonisierung f 5,0g CO₂ bei 20°C mitg 6,55g Zucker/L (Flaschendruck 2,3 bar bei 19 °C

Stammlösung 655g/L →164g Zucker/ 250 mL

Zugabe 10 mL/L

Verkostung:

Kräuteraromen stark übertrieben mit dominantem Lorbeer

Glattwasser:

„Leicht würzig“

5L Glattwasser ohne Hopfen kochen

Würzekonzentration **4,0%**

Restwürze: **1,5%mas**

ABV: **1,3% + 0,5 = 1,8%**

Kalthopfung mit

Aroma: 5g Wacholderbeeren

25g Lupoomax **Ahtanum**

Für die Aromen Blumig, Zitrus, Lemon