

BRAUREZEPT

SMOKY JOE - RAUCHWEIZEN

Damals als bei der Malzherstellung noch über offenem Holzfeuer getrocknet wurde, waren viele Biere Rauchbiere, heute gelten sie als Spezialität. Die Bamberger Brauereien Spezial und Schlenkerla haben diese Tradition bis heute beibehalten. Das folgende Rezept ist ein dunkles Weißbier mit nur einem Hauch von Rauch!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Bittere: ca. 16 IBU
- Farbe: 21 EBC
- Alkohol: ca. 4,8 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

ROHSTOFFE



51% Weizen Malz hell = 5,2kg
24% Wiener Malz = 2,4kg
13% Buchenrauchmalz = 1,2kg
10% Münchner Malz = 0,9kg
2% CaraAroma® = 0,2kg



10g Magnum, 14,6%α
36g Hüll Melon, 5,8%α

Trockenhefe:
2x M20 Bavarian Wheat
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #3068 Weihenstephan
Weizen

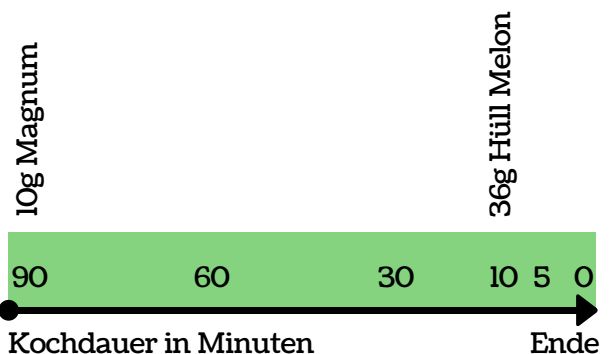
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 45°C
2. Rast bei 45°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 35 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 10g bei 90 min
2. Hüll Melon 36g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 21-23°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.