

BRAUREZEPT

SUNFLOWER - BELGISCH WIT

Das belgische Witbier ist die üblicherweise mit Orangenschale und Koriandersamen verfeinerte belgische Art Weizenbier zu brauen. Durch spezielle Withefen bekommt das Bier einen besonders zitronig-fruchtig und würzig-estrigen Geruch; sogenannte Rohfrucht (= unvermälztes Getreide) sorgt für die besonders helle Farbe.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,2° Plato
- Bittere: ca. 14 IBU
- Farbe: 7 EBC
- Alkohol: ca. 4,9% Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 17 Liter
- Fertiges Bier ca. 55 Liter

ROHSTOFFE

 70% Pilsner Malz = 7,5kg
20% Weizenflocken = 2,1kg
10% Haferflocken = 1,1kg



28g Hallertauer Blanc
mit 10,2%α
28g Koriandersamen
55g Orangenschale

Trockenhefe:
2x Mangrove Jacks
M21 Belgian Witbier

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #3944 Belgian Witbier

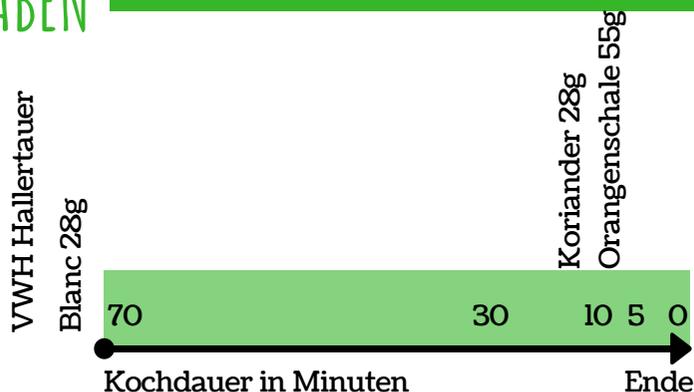
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 42°C
2. Rast bei 42°C für 15 min (Gummirast)
3. Rast bei 55°C für 10 min (Eiweißrast)
4. Rast bei 63°C für 30 min (Maltoserast)
5. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu (Verzuckerungsrast)
6. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Hallertauer Blanc 28g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Gewürze Koriander 28g und Orangenschale 55g im Hopfensäckchen für 10min. mitkochen.



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 20-22°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.