

BRAUREZEPT


HÜTTENGAUDI - WEIZENBOCK

Unsere Hüttengaudi ist ein bernsteinfarbener Weizenbock gebraut mit 100% österreichischen Rohstoffen. Geprägt vom typisch bananig-fruchtigen Hefegeruch und besonders cremig vollmundigen Geschmack. Weizenbier, oft auch Weißbier genannt, muss in Österreich mit mindestens 50% Weizenmalz eingebraut werden, ein Bockbier hat per Definition mindestens 16°P.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 18 IBU
- Farbe: 20 EBC (bernstein)
- Alkohol: ca. 6,3% Vol.
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 5 Liter
- fertiges Bier ca. 19 Liter

ROHSTOFFE

 55% Weizen Malz = 3,0kg
35% Münchner Malz = 2,0kg
10% Wiener Malz = 0,6kg



35g Tradition (AT) , 5,7% α

Trockenhefe:

1x Lallemand Munich Classic 1lg

Optional Flüssighefe:

1x Wyeast #3068

Weihenstephan Weizen

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 43°C
2. Rast bei 43°C für 10 min
3. Rast bei 63°C für 35 min
4. Rast bei 72°C für 25 min, wenn jednormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Tradition (AT) 10g bei Kochbeginn zugeben
2. Tradition (AT) 25g bei 15 min zugeben



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 20-23°C Grad Celsius. Achtung wir empfehlen 1/3 Steigraum im Gärfass! Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.