BRAUREZEPT
BRAUPAKET - HEFEWEIZEN

Klassisches Weizenbier mit leicht fruchtigen Hefenoten.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Bittere: ca. 12 IBU
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.

- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

ROHSTOFFE

51% Weizen Malz = 2,5kg
45% Pilsner Malz = 2,2kg
4% Karamell extrahell = 0,2kg

17g Hallertauer Perle, 5,4%α

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

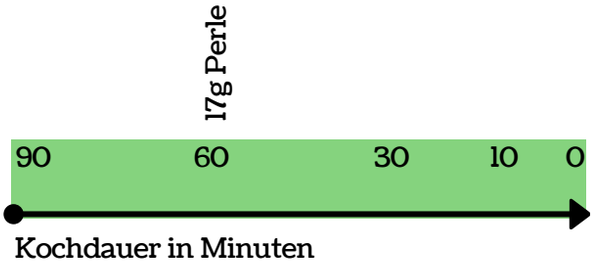
Trockenhefe:
1x Fermentis Safale WB-06

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 43°C
2. Rast bei 43°C für 20 min
3. Rast bei 62°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min
1. Perle 17g bei 60 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.
Empfohlene Gärtemperatur 20-23 Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.