

BRAUPAKET BRIGHT SIDE - BELGISCH WIT

Unser Braupaket „Bright Side“ ist ein klassisches Belgisch Wit – hell, naturtrüb und erfrischend. Strohgelb im Glas, mit dichter, weißer Schaumkrone verbindet es weiche Getreidenoten mit frischer Orange und einer feinen, würzigen Koriandernote. Genau das richtige Bier, wenn du etwas Frisches und Leichtes im Glas willst.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 11,6° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 4,9% Vol.
- Bittere: ca. 16 IBU
- Gärtemperatur 19-23°C
- Reifezeit 3-6 Wochen
- Malzmenge 4,9kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	17 Liter	20 Liter
Nachguss:	8 Liter	15 Liter	12 Liter
Fertiges Bier ca.:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

70% Pilsner Malz = 3,4kg
 20% Weizenflocken = 1kg
 10% Gerstenflocken = 0,5kg
Sonderzutaten:
 20g Orangenschalen
 10g Koriander



50g Callista (DE), 3,7%α
 Hopfenmenge kann aufgrund
 wechselnder Alphawerte
 leicht variieren!



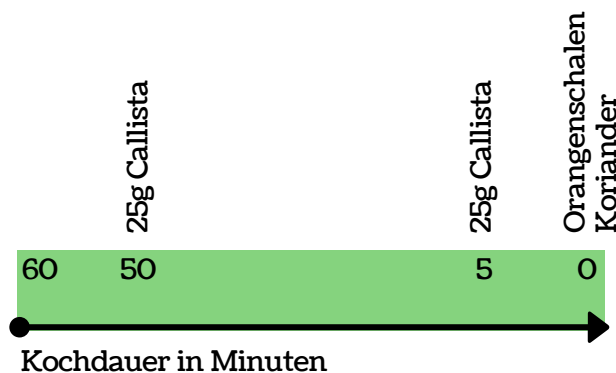
Trockenhefe:
 1x Fermentis SafAle™
 BW-20

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min
 1. Callista 25g bei 50 Minuten
 2. Callista 25g bei 5min
 3. Koriandersamen und Orangenschalen im
 Hopfensäckchen (wichtig) bei 0min zugeben,
 für 15min ziehen lassen und danach wieder
 entnehmen



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen.
 Empfohlene Gärtemperatur 19-23°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.