

# BRAUREZEPT

## 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.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,6° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 4,9% Vol.
- Bittere: ca. 16 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 11 Liter
- Ausschlagwürze: ca. 46 Liter
- Gärtemperatur 19-23°C
- Reifezeit 3-6 Wochen
- Malzmenge 9,8kg

### ROHSTOFFE

70% Pilsner Malz = 6,8kg  
 20% Weizenflocken = 2kg  
 10% Gerstenflocken = 1kg



100g Callista (DE), 3,7%α



Trockenhefe:  
 2x Fermentis SafAle™  
 BW-20

#### Sonderzutaten:

40g Orangenschalen  
 20g Koriander

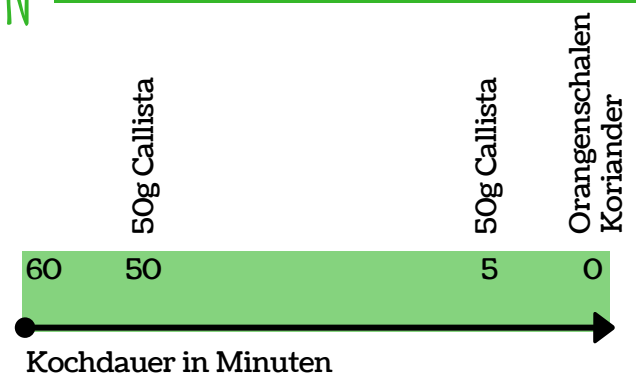
### MAISCHPLAN

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



### GÄRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen.

Empfohlene Gärtemperatur 19-23°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.