BRAUREZEPT

BANANA DRAMA - DUNKLES WEIZEN

Unser MashCamp Rezept Banana Drama ist ein Dunkles Weizen mit fruchtigen Bananennoten und ausgeprägtem Malzcharakter. Helles und dunkles Weizenmalz sowie dunkles Karamellmalz verleihen dem Bier brotige und leicht karamellige Aromen. Der vollmundige, weiche Körper und die typische Spritzigkeit eines Weißbiers sorgen für ein rundes Geschmacksbild.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: 31 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 16 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 20 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 3-5 Wochen
- Gesamtschüttung 11,4kg

ROHSTOFFE

38% Münchner Malz = 4,4kg
30% Weizen Malz hell = 3,4kg
25% Weizen Malz dunkel = 2,8kg
7% Karamell Malz dunkel = 0,8kg

150g Callista, 3,7%α

Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle W-68

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #3068
Weihenstephan Weizen

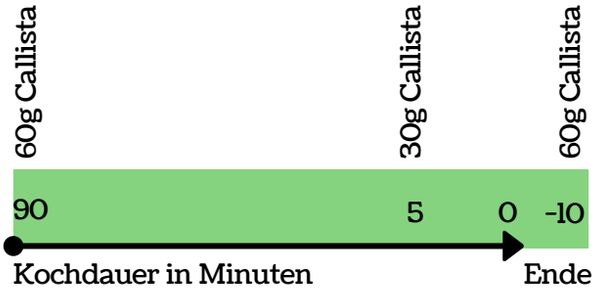
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 59°C
2. Rast bei 59°C für 5 min
3. Rast bei 64°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Callista 60g bei 90min
2. Callista 30g bei 5min
3. Hopstand: Würze nach Kochende auf 80°C kühlen, dann: Callista 60g zugeben und 30min. ziehen lassen



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe einfach aufstreuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung direkt zugeben . Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.