



ORKA



WIT

Witbier im Stil eines Hoegaarden – Das Besondere an diesem Bier ist, dass es mit Orangenschalen und Koriander veredelt wird, was es zu einem erfrischenden Genuss speziell an warmen Tagen werden lässt. Gebraut wird dieses Bier obergärig mit einem Rezept, dessen Ursprung bis ins 15. Jahrhundert zurück reicht.

Hopfen: Saazer – Dieser Hopfen überzeugt durch sein mildes Hopfenaroma. Aroma: blumig, erdig, Kräuter.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	4.9 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ EBC: 6	IBU: 10	(sehr mild)	☉ Hauptguss:	24 Liter
☉ Hopfenaroma:	0.2 mg/l	(sehr gering)	☉ Nachguss:	6 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 3.5 kg Pilsner Malz	☉ 26 gr. Saazer 3.5%	☉ SafBrew WB-06
☉ 1.0 kg Weizenmalz hell	☉ 20 gr. Orangenschalen	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 0.15 kg Haferflocken	☉ 16 gr. Koriander	
☉ 0.15 kg Weizenflocken		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	64°C – 40 min.	6. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	54°C – 10 min.	4. Rast	72°C – 20 min.	7. Abläutern	78°C
		5. Jodprobe	<input type="checkbox"/>		

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.1° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.1° Plato

HOPFENGABEN

☉ 26 gr. Saazer	Kochen	50 min.
☉ 20 gr. Orangenschalen	Kochen	10 min.
☉ 16 gr. Koriander	Kochen	10 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ -

SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Gere	Stw. vor HG:	12.4° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	3	Stw. nach HG:	2.6° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	31.08.2019	Alkohol (ABV):	5.4 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	13.09.2019	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		