



WHEAT-57



WEIZEN

Ziel: Erfrischendes Weizenbier mit klassischer bayerischer Weissbierhefe, aber spielerisch hopfengestopft mit der modernen Hopfenzüchtung Hallertauer Blanc, die die typisch fruchtig bananigen Aromen noch um Stachelbeere, Grapefruit und blumige Noten ergänzt.

Eigenschaften vom Hopfen: Hallertauer Blanc - Der Hallertau Blanc hat ein langanhaltendes, blumiges Aroma mit verschiedensten fruchtigen Noten, vergleichbar mit dem Bouquet eines Weißweines. Aroma: blumig, Passionsfrucht, Stachelbeere, Grapefruit, Ananas.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	13.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.3 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.0° Plato
☉ EBC: 8	IBU: 17	(mild)	☉ Hauptguss:	25 Liter
☉ Hopfenaroma:	15.9 mg/l	(sehr stark)	☉ Nachguss:	6 Liter
☉ Kochvolumen:	27.4 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	4 Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 3.0 kg Weizen Malz	☉ 80 gr. Hallertauer Blanc 8.9%	☉ Fermentis Safbrew WB-06
☉ 2.3 kg Pilsner Malz	☉ 300 gr. Haferflocken	☉ empf. Gärtemperatur: 20.0°C
☉ 0.2 kg Cara hell		
☉ 0.2 kg Reisspelzen		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	43°C	4. Rast	72°C – 30 min.	6. Rast	78 °C – 1 min.
2. Rast	43°C – 20 min.	5. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	7. Abläutern	78°C
3. Rast	62°C – 30 min.				

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.0° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	13.1° Plato

HOPFENGABEN

☉ 6 gr. Hallertauer Blanc	Kochen	60 min.
☉ 24 gr. Hallertauer Blanc	Kochen	5 min.

HOPFEN STOPFEN

☉ nach der Hauptgärung: mit 50 gr. Hallertauer Blanc stopfen
--

SONSTIGES

☉ Karbonisierung:	5 g/l Zucker
-------------------	--------------

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie	Stw. vor HG:	12.2° Plato	Gärtemperatur Ist:	20.5°C
Sud Nr.:	24	Stw. nach HG:	3° Plato	Endmenge:	16 Liter
Brautag:	13.04.2021	Alkohol (ABV):	5.0 % vol.		(32 x 0.5l)
Abfüllung:	25.04.2021	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		