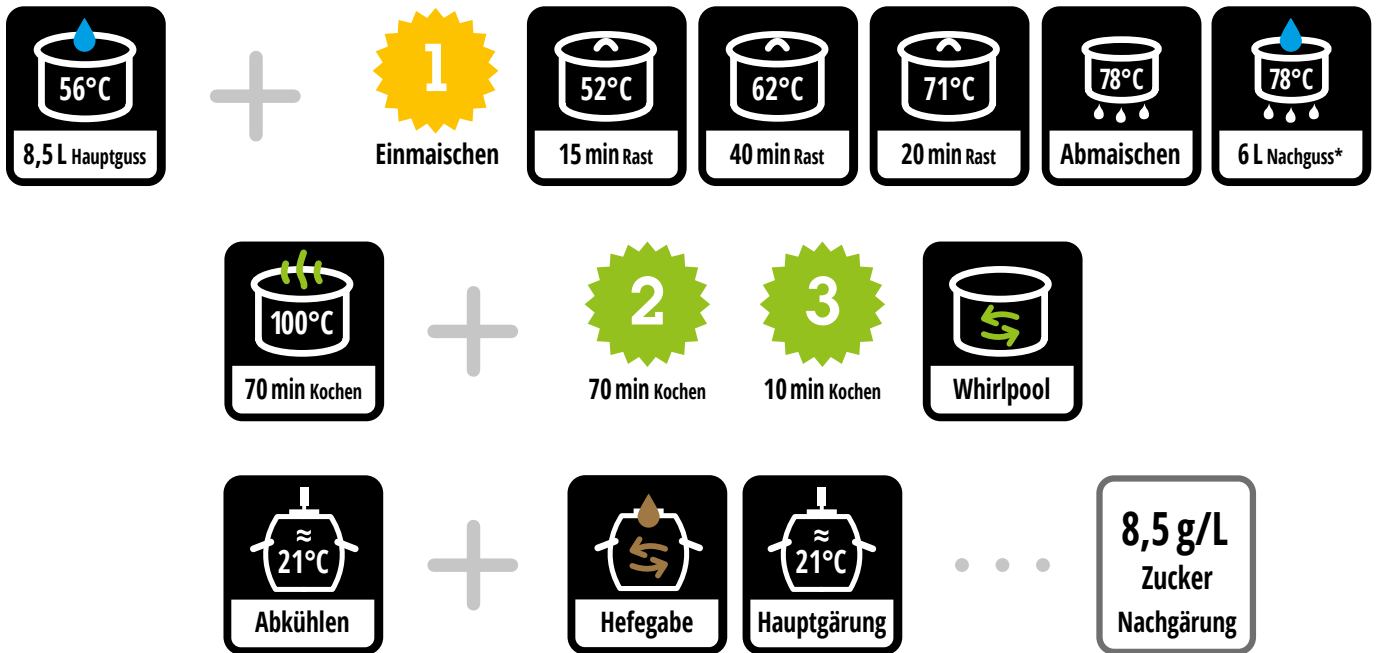


#05 Flavorhop Weizen

10L 5 % vol · obergärig · Weizenbier



Malzrohnanlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2,5 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9,5 L Hauptguss, 6 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/05

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf braumischung.de

ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 13 °P
- Bittereinheiten: 17 IBU
- Bierfarbe: Hell (7 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 20-22 °C
- Karbonisierung: 6 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 6 °C