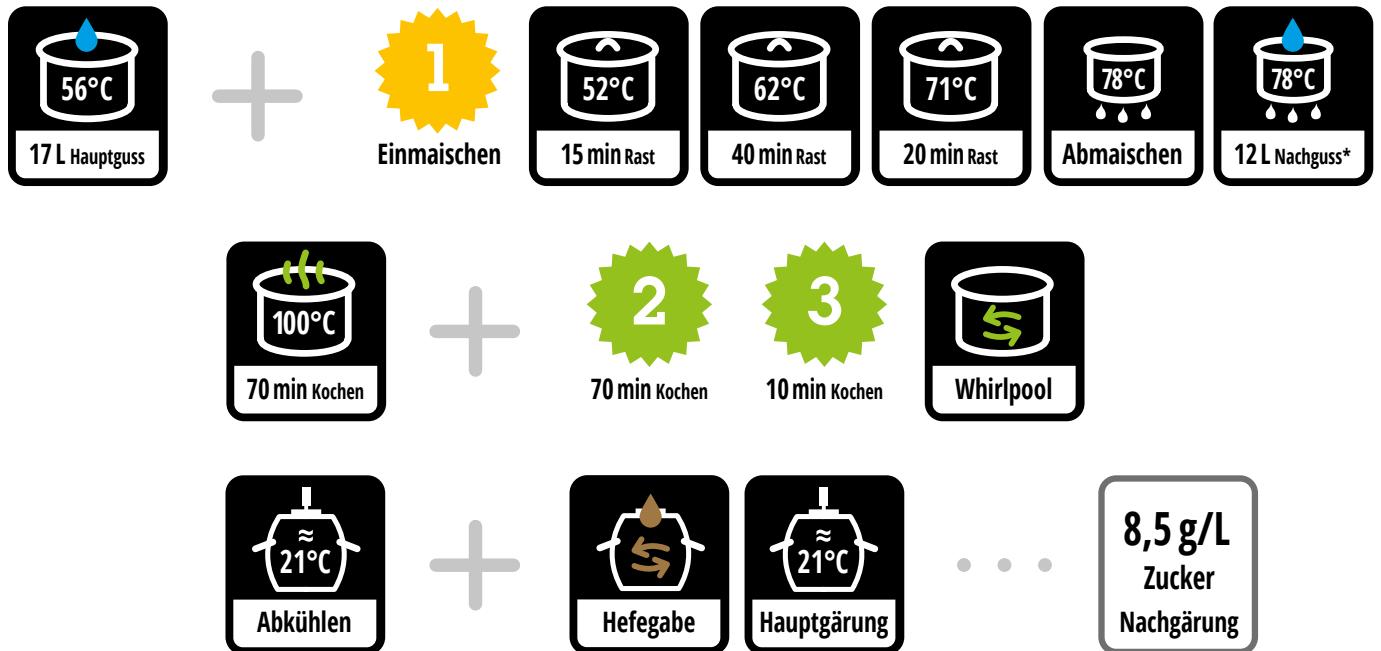


# #05 Flavorhop Weizen

20 L 5 % vol · obergärig · Weizenbier



## Malzrohnanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 6 L Nachguss
- Grainfather G30: 15,5 L Hauptguss, 13,5 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: [www.braumischung.de/05](http://www.braumischung.de/05)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)

## ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 13 °P
- Bittereinheiten: 17 IBU
- Bierfarbe: Hell (7 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 20-22 °C
- Karbonisierung: 6 g CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 6 °C