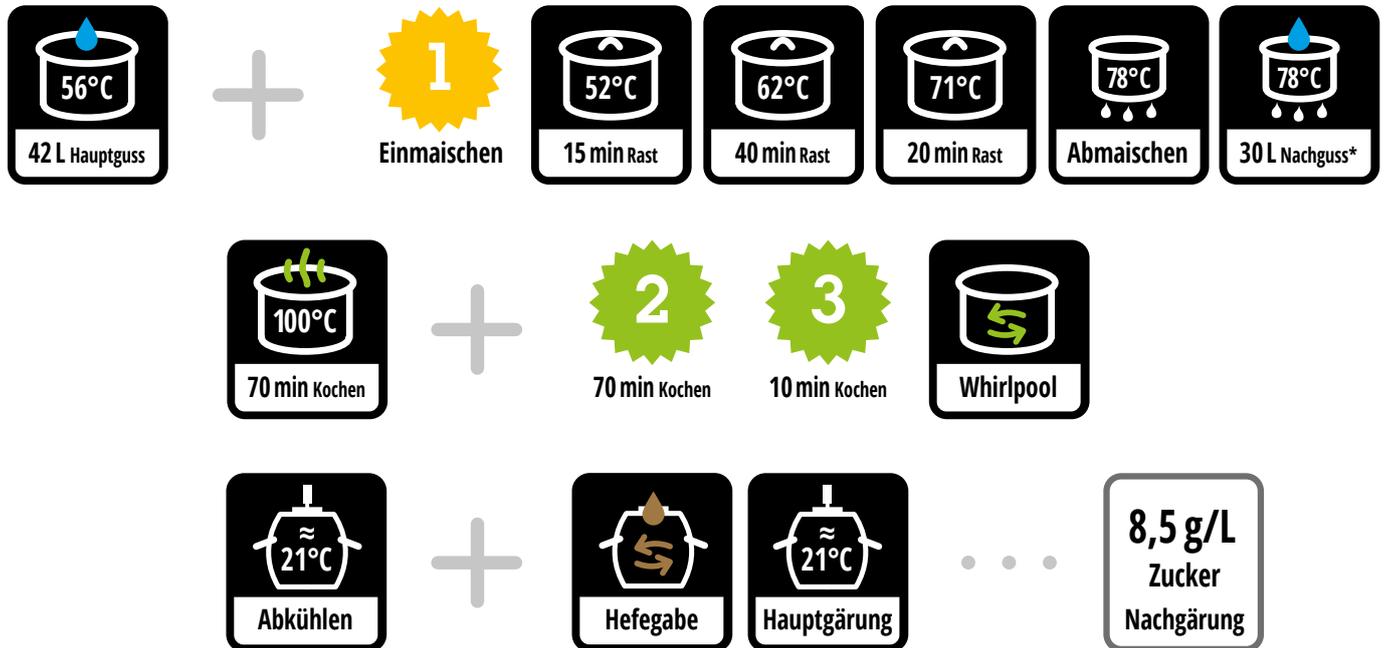


# #05 Flavorhop Weizen

50L 5 % vol · obergärig · Weizenbier



## 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

### Malzrohnanlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 22 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

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)