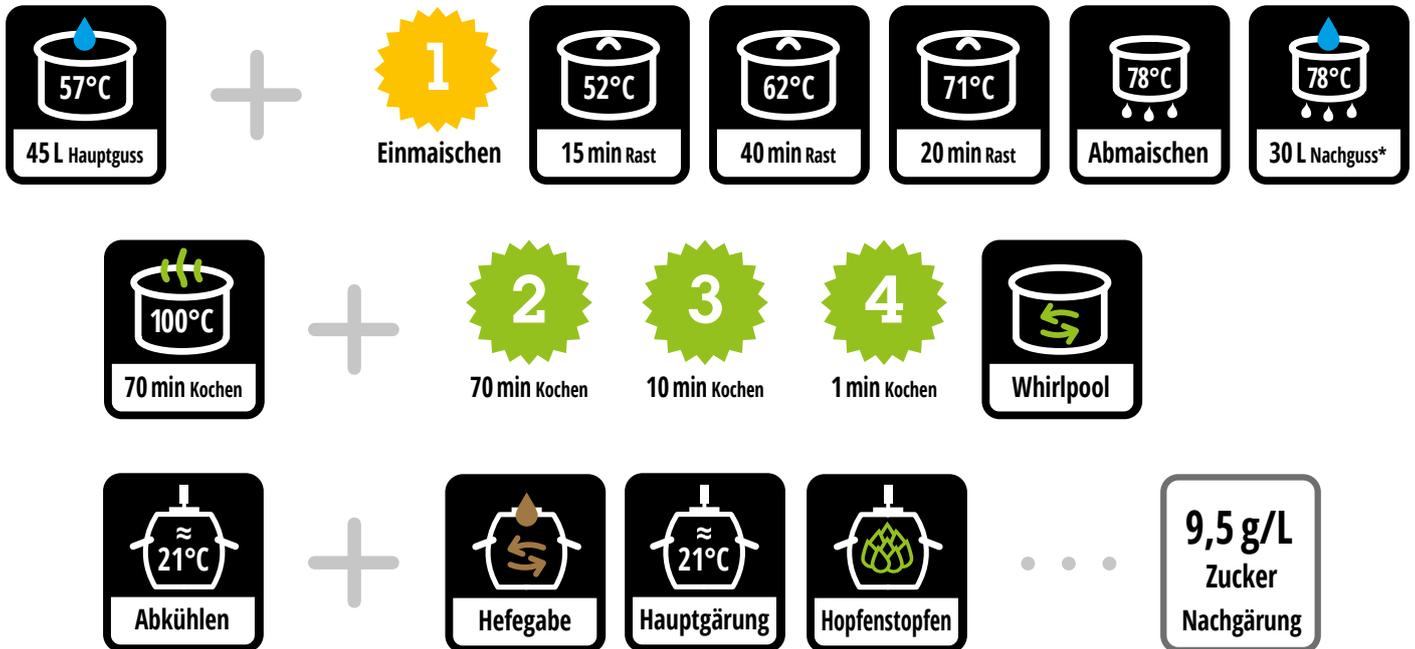


# #06 Hopfenweisse

50L 7.3 % vol · obergärig · Weizenbock / Weizen IPA



## Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen<sup>2</sup> nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

## Malzrohanlagen

- Braumeister 50 L: 51 L Hauptguss, 21 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/06](http://www.braumischung.de/06)

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

## ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 17 °P
- Bittereinheiten: 35 IBU
- Bierfarbe: Gold (9 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 20-22 °C
- Karbonisierung: 7 g CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 9,5 g/l
- Reifung: 10 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C