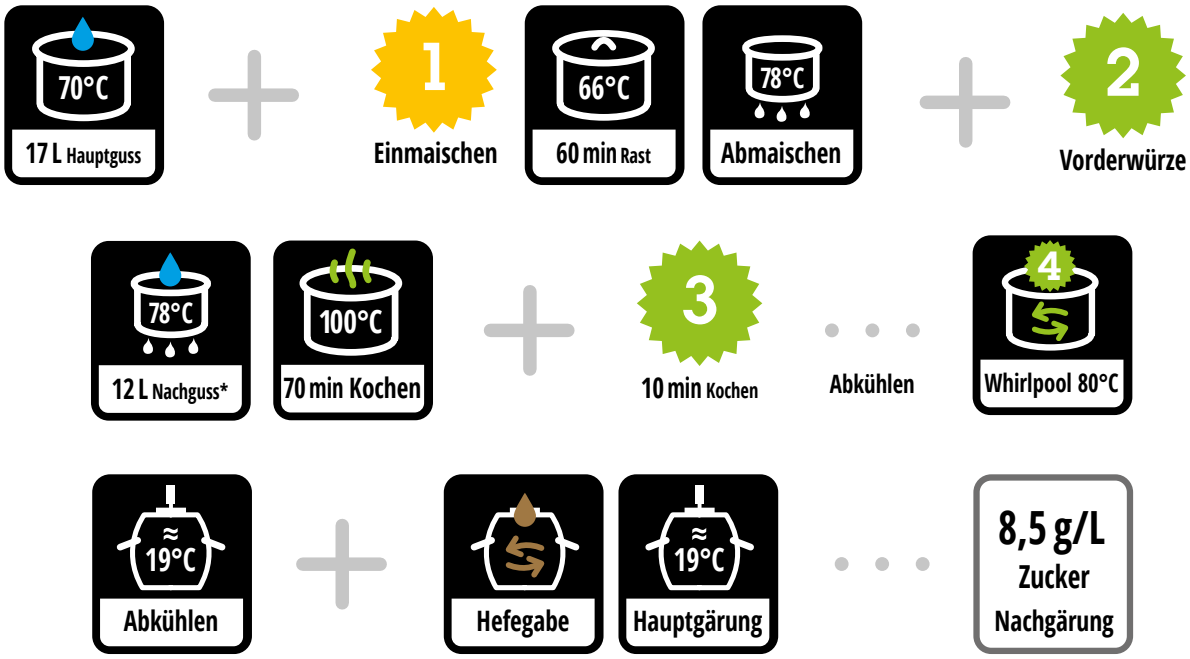
BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#17 Sunday Wheat

20 L 6.2 % vol · obergärig · American Wheat Ale



ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 14 °P
Bittereinheiten: 20 IBU
Bierfarbe: Gold (11 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
Karbonisierung: 6 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
Reifung: 4 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Whirlpoolhopfung bei 80 °C: Würze vor der Hopfengabe 4 auf 80 °C oder leicht darunter abkühlen lassen, damit sich nur die ätherischen Hopfenöle und nicht die Bitterstoffe lösen.
- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.

Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 16,5 L Hauptguss, 12,5 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/17

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