BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#17 Sunday Wheat

50 L 6.2 % vol · obergärig · American Wheat Ale

70°C 42 L Hauptguss + 1 Einmaischen 66°C 60 min Rast 78°C Abmaischen + 2 Vorderwürze

78°C 30 L Nachguss* 100°C 70 min Kochen + 3 10 min Kochen . . . Abkühlen 4 Whirlpool 80°C

≈19°C Abkühlen + Hefegabe ≈19°C Hauptgärung . . . 8,5 g/L Zucker Nachgärung

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 50 L: 38 L Hauptguss, ca. 30 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/17

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