

#25 Straw Hat White

10L 4.9 % vol · obergärig · Weizenbier



Einmaischen



Vorderwürze



5 min Kochen



Whirlpool



Hefegabe



Hauptgärung



Hopfenstopfen



5,5 g/L
Zucker
Nachgärung



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 12 °P
- Bittereinheiten: 29 IBU
- Bierfarbe: Hell (7 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 19-23 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.
- Braumischung mit Hopfenstopfen² nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohanlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9 L Hauptguss, 6,5 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/25

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