

#25 Straw Hat White

20 L 4.9 % vol · obergärig · Weizenbier



Einmischen



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.

Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 14 L Hauptguss, 14,5 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/25

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