

# #25 Straw Hat White

50L 4.9 % vol · obergärig · Weizenbier



Einmischen



Vorderwürze



5 min Kochen



Whirlpool



Hefegabe



Hauptgärung



Hopfenstopfen



5,5 g/L  
Zucker  
Nachgärung



## Besonderheiten & Tipps

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

## Malzrohnanlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 19 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/25](http://www.braumischung.de/25)

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

## ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12 °P

Bittereinheiten: 29 IBU

Bierfarbe: Hell (7 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 19-23 °C

Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l

Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 4 Wochen

Trinktemperatur: 6 °C