

#33 Ick Weiß

10L 3.8 % vol · obergärig · Berliner Weisse



Einmaischen



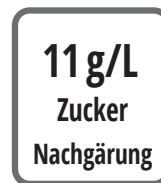
Dekoktion:
2 Liter
Dickmaische
ziehen, auf-
kochen und
zugeben*



Vorderwürze



...



ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 8 °P
 Bittereinheiten: 2 IBU
 Bierfarbe: Hell (3 EBC)
 Optimale Gärtemperatur: 20-25 °C
 Karbonisierung: 7 g CO₂ pro l
 Zuckermenge zur Nachgärung: 11 g/l
 Reifung: 4 Wochen
 Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- *Braumischung mit Dekoktion! Nachdem die Maische 10 min bei 52 °C gerastet hat wird die sog. Dickmaische entnommen bzw. „gezogen“ und in einem zweiten Topf kurz aufgeköcht und wieder zugegeben. Dann gehts mit der nächsten Rast bei 63 °C weiter. Dickmaische ist Maische mit viel Malz/Treber. Man entnimmt sie am besten mit einer Kelle.
- Kochzeit nur 5 min, das reicht bei diesem Rezept. Falls die Stammwürze nach dem Läutern zu niedrig ist kann man auch länger kochen.

Malzrohranlagen

- für Malzrohranlagen wegen der Dekoktion nur bedingt geeignet. Hier können wir leider keine Empfehlungen geben.

Auf der Artikelseite findest du alle Infos, das Wasserprofil und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/33

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