

#33 Ick Weiß

20L 3.8 % vol · obergärig · Berliner Weisse



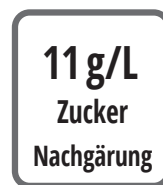
Einmaischen



Dekoktion:
4 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 aufgekocht 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