

Flavorhop Weizen

5 % vol · obergärig · Weizenbier

Fruchtiges und authentisches bayrisches Weizenbier, mit einem Tick mehr Fruchtigkeit als gewohnt.

Hier mit dem deutschen „Special-Flavor-Hop“ Hüll Melon. Wie gemacht für ein Weizenbier.



Zutaten

2200 g Pilsener Malz (50 %)
2200 g Weizen Hell Malz (50 %)
(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

40 g Hüll Melon Hopfen ca. 6 % α

1 x Weizenhefe (Gozdawa Bavarian Wheat BW11, LalBrew Munich Classic) oder alternativ Wyeast 3068 Weihenstephan Wheat Flüssighefe

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem
BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 13 °P
Bittereinheiten: 17 IBU
Bierfarbe: Hell (7 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 20-22 °C
Karbonisierung: 6 g CO₂ pro l
Zuckermenge zur
Nachgärung: 8,5 g/l
Reifung: 2 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Maischen

17 Liter Hauptguss*
12 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 56 °C erhitzen
Einmaischen
15 min Rast bei 52 °C
40 min Rast bei 62 °C
20 min Rast bei 71 °C
Aufheizen auf 78 °C
Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfungaben:

15 g Hüll Melon 6 % – 70 min Kochen
15 g Hüll Melon 6 % – 10 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 20-22 °C
Trockenhefe rehydrieren bzw. Flüssighefe direkt zugeben

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 8,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 6 g CO₂/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung:
www.braumischung.de/05



*Info Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 6 L Nachguss
- Grainfather G30: 15,5 L Hauptguss, 13,5 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen