

Sunday Wheat

6.2 % vol · obergärig · American Wheat Ale

Erfrischendes, fruchtiges amerikanisches Weizen. Ganz ohne bayrischen Einschlag. Es wird mit neutraler Ale-Hefe vergoren. So kommt der weizige Körper und ein schönes fruchtiges Hopfenaroma gut zur Geltung.



Zutaten

2400 g Pilsener Malz (51 %)
 1800 g Weizen Hell Malz (38 %)
 500 g Münchner Malz (11 %)
 (Sudhausausbeute ca. 65 %)*
 20 g Centennial Hopfen ca. 8-10 % α
 60 g Cascade (USA) Hopfen ca. 6-8 % α

1 x amerikanische Ale Hefe (SafAle US-05, M44 US West Coast, BRY-97) oder alternativ Wyeast 1056 American Ale Flüssighefe

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

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 14 °P
 Bittereinheiten: 20 IBU
 Bierfarbe: Gold (11 EBC)
 Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
 Karbonisierung: 6 g CO₂ pro l
 Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
 Reifung: 4 Wochen
 Trinktemperatur: 6 °C

Maischen

17 Liter Hauptguss*
 12 Liter Nachguss*
 Hauptguss auf 70 °C erhitzen
 Einmaischen
 60 min Rast bei 66 °C
 Aufheizen auf 78 °C
 Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min
 Hopfengaben:
 10 g Centennial 9 % – Vorderwürze
 22 g Casade 6 % – 10 min Kochen
 22 g Casade 6 % – Whirlpool bei 80 °C
 (Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen
 Gärtemperatur 18-20 °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/17



*Info Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 16,5 L Hauptguss, 12,5 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