

## Straw Hat White

4.9 % vol · obergärig · Weizenbier / Witbier

*Pale Ale trifft Hefeweizen trifft belgisches Witbier. Vom Pale Ale kommt eine leicht dosierte, anregende Hopfenfruchtigkeit und vom Weizenmalz und einer Weizenbierhefe ein getreidiger, erfrischender Körper. Wunderbar komplex, erfrischend leicht und einfach anders!*



## Zutaten

**2900 g Pilsener Malz** (73 %)  
**1100 g Weizen Hell Malz** (27 %)  
 (Sudhausausbeute ca. 65 %)\*

**40 g Centennial Hopfen** ca. 9-11 % α  
**20 g Cascade (US) Hopfen** ca. 6-8 % α  
**20 g Polaris Hopfen** ca. 15-20 % α  
**20 g Comet (DE) Hopfen** ca. 6-8 % α

**1 x belgische Witbier Hefe** (Gozdawa Classic Belgian Witbier oder Mangrove Jack's M21 Belgian Wit)

**und zusätzlich 1 x Weizenhefe**  
 (LalBrew Munich Classic, Gozdawa Bavarian Wheat 11 oder Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat)

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

## 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

## Maischen

17 Liter Hauptguss\*  
 11 Liter Nachguss\*  
 Hauptguss auf 71 °C erhitzen  
 Einmaischen  
 60 min Rast bei 68 °C  
 Aufheizen auf 78 °C  
 Abmaischen

## Würzekochen

Kochzeit 70 min  
 Hopfengaben:  
 20 g Centennial 10 % - Zur Vorderwürze  
 10 g Cascade (US) 6 % - 5 min Kochen  
 Rest fürs Hopfenstopfen, siehe rechts  
 (Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

## Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen  
 Gärtemperatur 19-23 °C  
 Beide Trockenhefe rehydrieren  
**Hopfenstopfen nach der Hauptgärung für 3-4 Tage:: 10 g Centennial, 6 g Cascade, 10 g Polaris, 6 g Comet**  
 Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO<sub>2</sub>/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung:  
[www.braumischung.de/25](http://www.braumischung.de/25)



## \*Info Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 14 L Hauptguss, 14,5 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