

Well Done

3 % vol · obergärig · Grätzer / Rauchbier

Ein faszinierendes Grätzer aus 100 % Eichenrauch-Weizenmalz!
Schlank, spritzig, rauchig. Was erstmal gewöhnungsbedürftig klingt, ist alles andere als das. Man gewöhnt sich zu schnell dran, und will immer mehr davon.



Zutaten

2800 g Eichenrauch Weizenmalz

(95 %)

150 g Reisspelzen (5 %)

(Für Malzrohanlagen empfehlen wir weitere 5 % Reisspelzen)

(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

60-80 g Hersbrucker Hopfen (60 g

bei 4 % und mehr, 80 g bei unter 4 %)

1 x Fermentis S-33 Ale HefeTipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem
BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 8.5 °P**Bittereinheiten: 21 IBU****Bierfarbe: Hell (6 EBC)****Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C****Karbonisierung: 6 g CO₂ pro l****Zuckermenge zur****Nachgärung: 8,5 g/l****Reifung: 8 Wochen****Trinktemperatur: 6 °C**

Maischen

15 Liter Hauptguss*

12 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 54 °C erhitzen

Einmaischen

15 min Rast bei 52 °C

60 min Rast bei 70 °C

Aufheizen auf 78 °C

Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfengaben:

20 g Hersbrucker 3 % – 70 min Kochen

20 g Hersbrucker 3 % – 10 min Kochen

26 g Hersbrucker 3 % – 1 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 18-20 °C

Trockenhefe rehydrieren

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/30

***Info Malzrohanlagen**

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 4 L Nachguss
- Grainfather G30: 12 L Hauptguss, 16 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