BRAUREZEPT

R64

Hopfen-Weisse

7.1 % vol · obergärig · Weizenbock

Gewinnerbier 5. Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer

von Hefezüchter
Unsere Rezeptnummer R64

Zutaten für 20 Liter

3670 g Weizen Hell Malz (61 %)
1710 Pilsner Malz (29 %)
440 g Karamell Hell (7 %)
150 g Sauermalz (3 %)
(Sudhausausbeute ca. 55 %)*

20 g Hallertauer Mittelfrüh Hopfen ca. 4-6 % α
40 g Mosaic CRYO Hopfen ca. 20-25 % α
80 g Cascade (US) Hopfen ca. 5-7 % α
40 g Simcoe CRYO Hopfen ca. 20-25 % α

2 x SafAle WB-06 Hefe

Eckdaten

- **Ziel-Stammwürze: 15.4 °P**
- **Bittereinheiten: 24 IBU**
- **Bierfarbe: Hell (11 EBC)**
- **Optimale Gärtemperatur: 22 °C**
- **Karbonisierung: 5 g CO2 pro l**
- **Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l**
- **Reifung: 2-3 Wochen**

Maischen

18 Liter Hauptguss*
11 Liter Nachguss*
Hauptguss auf 39 °C erhitzen
Einmaischen
10 min Rast bei 37 °C
10 min Rast bei 52 °C
40 min Rast bei 65 °C
20 min Rast bei 72 °C
Aufheizen auf 78 °C
Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 60 min
Hopfengaben:
11 g Hallertauer Mittelfrüh 5,3 % – 60 min Kochen
6 g Mosaic CRYO 22,1 % – Whirlpool (0 min Kochen)
22 g Cascade (US) 7,9 % – Whirlpool (0 min Kochen)
6 g Simcoe CRYO 23,1 % – Whirlpool (0 min Kochen)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen
Gärtemperatur 22 °C
Hopfenstopfen nach der Hauptgärung für 6 Tage: 31 g Simcoe CRYO, 31 g Mosaic CRYO, 55 g Cascade (US)
Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 6,5 g Zucker pro Liter

*Info Malzrohranlagen

– Braumeister 20 L: 23 L Hauptguss, 6 L Nachguss
– Grainfather G30: 19 L Hauptguss, 11 L Nachguss
– Easybrew SB30: 18 L Hauptguss, 11 L Nachguss
– Bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather oder Easybrew Werte arbeiten)
– Um die Ausbeute bei allen Malzrohrsystemen zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge generell um 10 % zu erhöhen.

Mehr Rezepte & alle Brauzutaten findest du auf:
braumischung.de