
Brauprotokoll

23.06.2002

Kupferweizen

Obergärig

SW:=12 %

Weizen hell	4.000 g
Pilsener Malz	2.000 g
Münchner Malz	2.000 g
Cara dunkel	2.000 g

Schüttung **10.000 g**

Hauptguss **30 l**

hell: ca. 3,5 l H₂O / kg Schüttung

Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Nachguss **25 l**

hell: ca. 2,5 l H₂O / kg Schüttung

Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Maischen

Zeit

40 °C

anmaischen - **55 °C**

55 °C

10 min. - **64 °C** Eiweißbreast

64 °C

10 min. - **72 °C** Maltoserast

72 °C

60 min. - **78 °C** Endverzuckerung

78 °C

Läutern

Anschwänzen

Hopfenkochen

Aroma Hopfen **4 % a-Säure**

60 g **90 min.**

40 g **n. Kochbeginn** **(5 min.)**

20 g **v. Kochende** **(20 min.)**

Gärung

%

Stammwürze

%

Stammwürze

%

Abfüllung

