

Brauprotokoll

20.04.2002

Rauchweizen

Obergärig SW: >12 %

Weizen hell	5.000 g
Wiener Malz	4.000 g
Rauch Malz	1.000 g
Farbmalz	100 g

Schüttung **10.100 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

20 min. - 64 °C Eiweißbreast

64 °C

40 min. - 72 °C Maltoserast

72 °C

30 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