

Brauprotokoll

19.07.2003

SommerWeizen

Obergärig

SW: >=12 %

Weizen hell	6.000 g
Münchner Malz	2.000 g
Pilsener Malz	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 - 57 °C

57 °C

30 min. - 63 °C Eiweißbreast

63 °C

20 min. - 71 °C Maltoserast

71 °C

20 min. - 78 °C Endverzuckerung

78 °C

Läutern Anschwänzen

Hopfenkochen

Bitter Hopfen **10 % a-Säure**

50 g **90 min.**

30 g n. Kochbeginn (5 min.)

20 g v. Kochende (20 min.)

Gärung

%

Stammwürze

%

Stammwürze

%

Abfüllung