

Servus dkl (#73) Weizenbier hell



	Sud	Rezept		
Menge	22,5	23,0	l	Brauanlage
Stammwürze	12,7	13,0	°P	Grainfather G30
Alkohol	6,1	5,3	%	Wasserprofil
Bittere	17	17	IBU	Braudatum
Farbe	13	13	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	6,9	7,0	g/l	Reifezeit
Restalkalität	7,15	0,00	°dH	4 Wochen
Sudhausausbeute	70,2	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	56,6	58,0	%	
Vergärungsgrad	78	75	%	



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #523098	4	19,2	1,04
Weizenmalz dunkel #525190	16	30,3	1,64
Wiener Malz #556057	9	24,7	1,34
Pilsner Malz extra hell #556057	2	20,3	1,10
Reisspelzen #520994	0	5,5	0,30
Gesamtschüttung			5,43



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saphir #560707	Kochen	5,0	90	15,8
Saphir #560707	Kochen	5,0	15	12,0
Saphir #560707	Kochen	5,0	0	10,0



	Menge [l]
Hauptguss	18,15
Nachguss	13,09
Gesamtmenge	31,24



Zugabe nach [Tage]	Menge
White Labs WLP300 Hefeweizen Ale #530733	1

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	55	0
Eiweissrast (57°)	55	15
Maltoserast (60°-65°)	62	50
Verzuckerung (70°-75°)	72	20
Abmaischen (78°)	78	0