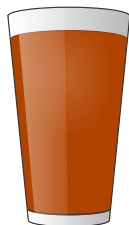


Fernweh (#74) Weizenbock



	Sud	Rezept			
Menge	21,5	23,0	l	Brauanlage	Grainfather G30
Stammwürze	14,9	16,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,7	6,7	%	Braudatum	30.07.21
Bittere	18	18	IBU	Abfülldatum	16.08.21
Farbe	26	26	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	7,0	7,0	g/l		
Restalkalität	7,16	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	55,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	53,8	58,0	%		
Vergärungsgrad	72	75	%		



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz dunkel #525190	16	50,0	3,38
Münchener Malz Typ I #556057	15	39,7	2,69
Wiener Malz #556057	9	10,3	0,69
Gesamtschüttung			6,76



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Tradition #548559	Kochen	5,7	70	18,0
Hallertauer Tradition #548559	Kochen	5,7	15	16,3



	Menge [l]
Hauptguss	21,75
Nachguss	9,57
Gesamtmenge	31,32



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

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	43	0
Weizenrast (45°)	43	10
Maltoserast (60°-65°)	63	35
Verzuckerung (70°-75°)	72	25
Abmaischen (78°)	78	1