

Servus 2 (#96) Weizenbier hell



	Sud	Rezept			
Menge	50,0	52,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,2	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,1	5,3	%	Braudatum	29.03.22
Bittere	17	17	IBU	Abfülldatum	10.04.22
Farbe	9	9	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	6,7	7,0	g/l		
Restalkalität	7,15	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	61,5	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	56,1	60,0	%		
Vergärungsgrad	82	75	%		

Bemerkung



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #581614	4	51,5	6,11
Wiener Malz #571659	9	24,7	2,93
Pilsner Malz #585231	2	20,3	2,41
Reisspelzen #581614	10	3,5	0,41
Gesamtschüttung			11,86



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saphir #581614	Kochen	5,0	90	36,0
Saphir #581614	Kochen	5,0	15	27,2
Saphir #581614	Kochen	5,0	5	23,0
	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]	
Cluster #546211	5	7	133,00	



	Menge [l]
Hauptguss	49,81
Nachguss	20,03
Gesamtmenge	69,83



	Zugabe nach [Tage]	Menge
WYEAST 3068 Weihenstephan Weizen #564022		2

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	1