

Schwarzes Weizen Kopie (#114)

Weizenbier dunkel



	Sud	Rezept			
Menge	46,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	11,7	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	4,8	5,3	%	Braudatum	15.10.22
Bittere	15	14	IBU	Abfülldatum	29.10.22
Farbe	50	47	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	6,0	7,0	g/l		
Restalkalität	12,92	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	52,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	51,2	61,8	%		
Vergärungsgrad	76	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischMalzundMehr

Autor: nirvana

Datum: 06.05.2011

Sorte: Dunkles Hefeweizen

Nach vier Wochen Reifezeit ist das Bier optimal.

Die Röstgerste wurde von anfang an mit dazugegeben und die 160gr sind bei weitem nicht so stark wie man erst annimmt.

Teil des Wienermalzes wurde durch Buchenrauchmalz ersetzt.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz dunkel #525190	16	49,4	5,90
Wiener Malz #591510	9	9,9	1,18
Pilsner Malz #595698	4	19,8	2,37
Cara Hell #566203	25	6,0	0,72
Röstmalz, Farbmaltz, CARAFA I® #546211	900	2,5	0,30
Buchenrauch Gerstenmalz #530733	5	12,5	1,49
Gesamtschüttung			11,96



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Tettnanger #585231	Kochen	4,6	80	42,5
Tettnanger #585231	Kochen	4,6	10	28,2



Menge [l]



Zugabe nach [Tage]

Menge

Hauptguss	46,63
Nachguss	24,58
Gesamtmenge	71,21

WLP	4
300	
#585231	

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	45	0
1. Rast	45	20
2. Rast	62	20
3. Rast	65	20
4. Rast	72	30
Abmaischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.4.0 / 17.11.2022