

Weißbier - 5.1%

Weissbier

Autor: Christian Keller

Typ: Maischesud

IBU : 14 (Tinseth)
BU/GU : 0.26
Farbe : 13 EBC
Karbonisierung : 6.5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 13.3 °P
Stammwürze nach dem K.: 13.9 °P
Stammwürze : 13.1 °P
Restextrakt : 3.6 °P

Vergärbare Zutaten (33.1 kg)

13.2 kg - BEST Wheat Malt 4 EBC (39.9%)
6.6 kg - Munich I 15 EBC (19.9%)
5 kg - BEST Wheat Malt Dark 18 EBC (15.1%)
5 kg - Pilsner 3.3 EBC (15.1%)
3.3 kg - Karamelmalt Hell 30 EBC (10%)

Hopfen (300 g)

50 min - 150 g - Hallertauer Tradition - 5.5%...

Whirlpoolhopfung

20 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C
20 min 80 °C - 100 g - Hallertau Saphir - 3.5...
20 min 80 °C - 50 g - Mandarina Bavaria - 8.9...

Hefe

10 Pckg - Gozdawa Bavarian Wheat 11 BW11

01 - Sudhaus (147L Abfüllmenge)

Sudgröße : 151 L
Kochvolumen : 160.59 L
Volumen nach Koch.: 153.13 L
Auffüllmenge Gärt.: 10 L

Maischwasser : 109.23 L
Nachgusswasser : 73.76 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 70 min
Wasser HWT : 90 L
Wasser gesamt : 199.23 L
70% verdünnt mit 139.46 L Distilled Water

Gesamteffizienz: 80.8%

Maische Effizienz: 84%

Maischprofil

Weißbier ausgewogen
39.1 °C - Einmaischtemp
37 °C - 1 min - Einmaischen
45 °C - 15 min - Ferularast
55 °C - 5 min - Eiweißrast
63 °C - 30 min - Maltoserast
72 °C - 30 min - Verzuckerung
76 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Ale
20 °C - 7 Tage - Hauptgärung

Wasserprofil

Wasser Schwabach Nord (Style - Weizen)
Ca 47 Mg 9 Na 1 Cl 50 SO 25 HCO 74

So/Cl Verhältnis: 0.5

Maische-pH: 5.84

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Stammwürze nach dem Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



13 EBC