

Beer Store Vienna

Rezept des Monats August 2017

Braurezept hopfiges Sommerweizen:

Stammwürze: ca. 11,8°P bei 20-25L
Bittere: ca. 19 IBU
Farbe: 11,5 EBC
Alkohol: ca. 4.9 % vol.

Malz: 2,5kg Weizenmalz, 2,1kg Pale Ale Malz, 0,2kg Karamell Malz extrahell
Hopfen: Hallertauer Blanc
Hefe: Brewferm Blanche / Fermentis Safbrew WB-06

Brauwasser:

Hauptguss 20L (24L für Speidel Braumeister)
Nachguss 10L (4L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 45°C
2. Rast: 10 min bei 45°C
3. Rast: 30 min bei 63°C
4. Rast: 30 min bei 72°C wenn jodnormal weiter zu
5. Abmaischen bei 78°C (15min.)

Würzekochen:

90 min Kochzeit

45 min 1. Hopfengabe Hallertauer Blanc 10g
(nach 45 min. in die Würze geben und für 45 min. mitkochen)
5 min Hallertauer Blanc 20g

Gärung:

einfach:

Fermentis Safbrew WB-06 / Brewferm Blanche auf die 20-25°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat.
empfohlene Gärtemperatur 21-22°C / Reifezeit ca. 4 Wochen

fortgeschritten:

Fermentis Safbrew WB-06 / Brewferm Blanche vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.
empfohlene Gärtemperatur 21-22°C / Reifezeit ca. 4 Wochen

Optionale/s Kalthopfung/Hopfenstopfen: 45g Hallertauer Blanc nach 5 Tagen in den Gärbottich geben und mind. 3-5 Tage warten.
Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.