

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Oktober 2017

Braurezept Mildes Rauchweizen:

Stammwürze: ca. 11,5°P bei 20-25L

Bittere: ca. 15IBU

Farbe: 21,9EBC

Alkohol: ca. 4,8 % vol.

Zutaten:

Malz: 2,6kg Weizen Malz, 1,2kg Wiener Malz, 0,9kg Münchner Malz, 0,25kg Buchenrauchmalz, 0,1kg Cara Aroma®

Hopfen: 4g Magnum, 16g Huell Melon

Hefe: Mangrove Jacks M20 Bavarian Wheat / Fermentis WB06

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	24	19
Nachguss [L]	10	5	10

Maischplan:

1. Einmaischen bei 45°C
2. Weizenrast: 5 min bei 45°C
3. Maltoserast 30 min bei 63°C
4. Verzuckerungsrast 35 min bei 72°C
5. Abmaischen bei 78°C (15min)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Hopfengabe Magnum 4g bei 90min (sofort/bei Kochbeginn) zugeben
2. Hopfengabe Huell Melon 16g bei 10 min (10 min vor Kochende) zugeben

Gärung:

Mangrove Jack M20 – Bavarian Wheat / Fermentis WB06 auf die 20-25°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat.
empfohlene Gärtemperatur 21-22°C

Wenn ausgegoren, Abfüllen

Reifezeit in der Flasche ca. 4 Wochen

Prost!