

## Helles Weißbier

IBU: 13      EBC: 11    Stw: 14,2%

### Schüttung für: 60l

Sorte	kg
Weizenmalz	7
PiMa	2
WiMa	2
Carahell	1,5
Münchner	0,5
Sauermalz	0,4
	<b>13,4</b>

### Güsse für: 60l

Guß	l
Hauptguß	50
Nachguß 78°	45

### Hopfen für: 60l

Verwendung	g
Bittergabe Perle 8,7 %	35
Whirlpool Hersbrucker 2,3%	30

### Ablauf

Einmaischen bei 57°  
Eiweißrast bei 55° für 15 min  
Maltoserast bei 62 ° für 30 min --> Jodprobe  
Verzuckerungsrast bei 72° für 30 min --> Jodprobe  
Abmaischen bei 78°  
Kochzeit 60 min  
Bitterhopfen 15min nach Kochbeginn hinzugeben

### Hefe

W-68, gut belüften beim Anstellen

### Temperatur

20-24°

### Spundung

5 g CO<sup>2</sup> /l