

				Kommentar
Schüttung gesamt	8,25	kg		
Geplante Ausschlagwürze	30	Liter		
Geplante Stammwürze (Sudhausausbeute 57%)	16	°B (15,5°P)		
Geplante Farbe	29	EBC		
Geplante Bittere	18	IBU		
Weizenmalz dunkel:	4,00	kg		
Pilsner Malz	3,00	kg		
Münchner Malz	0,85	kg		
Caramalz	0,40	kg		
Hauptguss	23	Liter		Verhältnis 2,8
Nachguss	34	Liter		Hauptguss zu Nachguss 1,2 = 28 Liter + 3 Liter für Siebboden + 3 Liter Verlust. Verdampfungsverlust ca. 15%, daher sollte Pfannenvollwürze einen Stammwürzegehalt von ca. 18,5°B = 18°Plato haben
Rasten	°C	Zeit (min)		
Hauptguss aufheizen	42	Einmaischen		
Ferularast/Eiweißrast	50	20		
Maltoserast (Alk.)	61-63	30		
Verzuckerung (Geschmack)	70-72	30		
Abmaischen	78			
Kochen	90	min		Volumen vor Kochbeginn 35L, 15% Kochverlust, prüfen
	Sorte	Zeitpunkt	Menge (g)	
Hopfung	Saphir	VWH	60	!! Alpasäure prüfen, mit 3,8% gerechnet!!
	Saphir	1 min. kochen	25	!! Alpasäure prüfen, mit 3,8% gerechnet!!
	Typ	Menge		
Hefe	WYEAST 3638	6,666666667	x10 <sup>6</sup> cells/ml	Geschmack: Gut ergebige Hefeweizen-Hefe mit einem komplexen Geschmack und Aroma. Ein Gleichgewicht aus Bananen- und Kaugummi- Ester mit Litchie- und Apfel-/Pflaumen- Estern und Gewürznelke. Ausflockung: Wenig. Gärungsgrad: 70-76 % (18-24 °C). Etwas zu wenig Hefe, Mr Malt würde 3,5x10 <sup>12</sup> Hefezellen empfehlen, zur Verfügung stehen nur 2x10 <sup>12</sup> Hefezellen = 6,6x10 <sup>6</sup> Zellen/ml Ausschlagwürze, nach Braumagazin nur leichtes "underpitching", Braumagazin empfiehlt min. 7,8x10 <sup>6</sup> Zellen/ml