

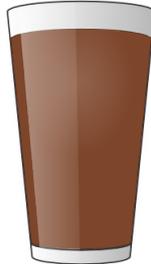
Le Gauloises Tarweé

Menge	25	Liter
Stammwürze	20.5	°P
Alkoholgehalt	10.5	%Vol
Bittere	31.3	IBU
Farbe	35.3	EBC
CO2 Gehalt	6	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	85.4	%
effektive Sudhausausbeute	64.4	%
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Braudatum	01.01.2012
Abfülldatum	01.01.2012
Angepeiltes Reifezeitende	22.04.2012



Münchener Malz	5.3	Kg	61.5	%	22	EBC
Wiener Malz	2.646	Kg	30.7	%	8	EBC
Weizen Rohfrucht	0.672	Kg	7.8	%	1	EBC
Gesamt	8.62	Kg				



Tettnanger (Pellets) 3.8 %	76.08	g	90	min
Alpha				
Saazer (Pellets) 3.5 %	39.19	g	20	min
Alpha				



Hauptguss	17.24	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	20.41	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	37.65	Liter



Brewferm Blanche

Die Weizenrohfrucht wird parallel zur ersten Rast für 30min gekocht und dann zur zweiten Rast in die Maische überführt. Das zum Kochen benötigte Wasser, 3 Liter wird zu gleichen Teilen von Haupt- und Nachguss abgezogen. Hauptguß also 15,75L, Nachguß 19L. Geläutert wird bis Glattwasser ~ 2°P, eventueller Glattwasser-Überhang wird während des Hopfenkochens, vor der zweiten Gabe, in die Würzpfanne gegeben.

Maischen:

Einmaischen bei	64	°C
Maltoserast bei	64	°C 20 min
Verzuckerungsrast bei	72	°C 30 min
Läuterruhe bei	78	°C 20 min
Abmaischen bei	78	°C 0 min