

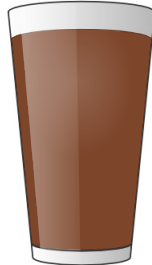
Le Gauloisses Tarweé

| | | |
|-------------------------------|------------------|---------|
| 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 |