

## Rauchweizen - Roogklon

Menge	21.5	Liter
Stammwürze	14.3	°P
Alkoholgehalt	5.8	%Vol
Bittere	15.3	IBU
Farbe	127.9	EBC
CO2 Gehalt	6.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	65.8	%
effektive Sudhausausbeute	55.5	%
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Braudatum	30.12.2015
Abfülldatum	12.01.2016
Angepeiltes Reifezeitende	08.02.2016



Weizenmalz dunkel	1.751	Kg	30	%	16	EBC
Rauchmalz	1.751	Kg	30	%	6	EBC
Weizenmalz hell	0.875	Kg	15	%	4	EBC
Wiener Malz	0.584	Kg	10	%	8	EBC
CARAAROMA®	0.35	Kg	6	%	400	EBC
Weizen-Caramalz, CARAWHEAT®	0.292	Kg	5	%	120	EBC
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II®	0.233	Kg	4	%	1150	EBC
Gesamt	5.836	Kg				



VWH Herkules  
(Pellets) 14 % Alpha 10.68 g 90 min



Hauptguss	22.18	Liter
Milchsäure (80%)	5.69	ml
Nachguss	10.11	Liter
Milchsäure (80%)	2.59	ml
Gesamt	32.29	Liter



Schneider Hefe (gestrippt)  
Anzahl Einheiten: 6

### Maischen:

Einmaischen bei	48 °C
Ferula-Rast bei	43 °C 25 min
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast bei	63 °C 40 min
Verzuckerungs-Rast bei	72 °C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 0 min