

## Almtaler Hefeweizen

Menge 17.6 Liter  
Stammwürze 13 °P  
Alkoholgehalt 0 %Vol  
Bittere 16.7 IBU  
Farbe 9.2 EBC  
CO2 Gehalt 7 g/Liter  
effektive Sudhausausbeute 54.2 %  
Brauanlage [Meine Brauanlage](#)

Braudatum 13.03.2016  
Abfülldatum 13.03.2016  
Angepeiltes Reifezeitende 27.03.2016



Weizenmalz hell 2.395 Kg 50 % 4 EBC  
Pilsener Malz 1.916 Kg 40 % 3 EBC  
Münchener Malz II 0.479 Kg 10 % 23 EBC  
Gesamt 4.789 Kg



VWH Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha 17.07 g 90 min  
Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha 17.07 g 20 min



Hauptguss 12.93 Liter  
Milchsäure (80%) 0.02 ml  
Nachguss 18.82 Liter  
Milchsäure (80%) 0.03 ml  
Gesamt 31.75 Liter



Wyeast #3068 Weihenstephan Wheat  
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

Bemerkungen etc.

### Maischen:

Einmaischen bei 45 °C  
Weizenrast (45°) bei 45 °C 20 min  
Maltoserast (60°-65°) bei 63 °C 30 min  
Verzuckerung (70°-75°) bei 72 °C 30 min  
Abmaischen (78°) bei 78 °C 0 min