



Triticum Wormatia

Helles Weizen

für 20 L Ausschlagswürze

bei 60 % Sudhausausbeute

Erstellt von: Gambrinus zu Borbetomagus am 29.11.2012

Stammwürze: 13% | Bittere: 17 IBU | Farbe: 9 EBC | Alkohol: 5.6 %

Dieses Weizenbier zielt auf Bananenaromen ab. Auch für jeden Anfänger ein schönes Weizen, das mit Sicherheit gelingt.

BRAUWASSER

Hauptguss: 20 L

Nachguss: 15 L

Gesamt: 35 L

SCHÜTTUNG

Pilsener : 1.13 kg (25%)

Weizen Hell: 2.25 kg (50%)

Wiener: 1.13 kg (25%)

Gesamt: 4.51 kg

MAISCHPLAN:

Einmaischen: 57 °C

1.Rast: 55 °C für 15 min

2.Rast: 62 °C für 50 min

3.Rast: 72 °C für 20 min

Abmaischen: 78 °C

WÜRZEKOCHEN:

Würzekochzeit: 90 min

Saphir: 18 g, 5.0 % α-Säure , 90 min

Saphir: 10 g, 5.0 % α-Säure , 15 min

Saphir Wirlpool: 8 g, 5.0 % α-Säure , 0 min

GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: WLP300 oder Zyferm 33 oder Wyeast 3068

Gärtemperatur: 20-22 °C

Endvergärungsgrad: 4.5%

Karbonisierung: 6.5 g/l

Anmerkungen des Autors zu diesem Rezept

Das Maischverfahren wurde einfach gehalten, mit ansteigender Infusion. Die Weizenrast wurde bewußt weg gelassen, um wenig bis keine Nelkenaroman zu produzieren. Alles Banane... Ihr werdet schon in der HG einen starken Bananengeruch bemerken. Wenn ihr dann einmal probiert, bekommt ihr das volle Bananenbrett, fast schon zuviel. Das wird sich aber nach der NG ein wenig legen. Deutliche Bananenester werdet ihr dennoch schmecken können, genau richtig dosiert. Rundum ein süffiges Weizen das jedem schmeckt, auch meine Frau ist begesitert. Mein bisher bestes Weizen.