

Reifemalz
Anzeige



Bananarama

Helles Weizen

für 20 L Ausschlagswürze

bei 60 % Sudhausausbeute

Erstellt von: SINS am 29.06.2014

Stammwürze: 13.1% | Bittere: 15 IBU | Farbe: 8 EBC | Alkohol: 5.3 %

! Fette Banane! Außer dem Hermann-Verfahren wurden alle Register gezogen, die fette Banane bringen. :-D

BRAUWASSER

Hauptguss: 14 L

Nachguss: 14 L

Gesamt: 28 L

SCHÜTTUNG

Weizenmalz hell: 2.2 kg (50%)

Pilsener: 1.32 kg (30%) 1,6 kg

Wiener: 880 g (20%) 500g

Gesamt: 4.4 kg

100 g Carakell

MAISCHPLAN:

Einmaischen: ~~59 °C~~

1. Rast: ~~55 °C~~ für 15 min

2. Rast: 62 °C für 30 min

3. Rast: 72 °C für 30 min

Abmaischen: 78 °C

Hermann-Verfahren, S.u.

WÜRZEKOCHEN:

Würzekochzeit: 90 min

Spalter Select (Vorderwürze): 21 g, 2.6 % α-Säure

Spalter Select: 21 g, 2.6 % α-Säure, Whirlpool

Tettnanger

GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: Gutmann-Hefe yeast 3068

Gärtemperatur: ~~24 °C~~ 23 °C

Karbonisierung: ~~5 g/l~~ 6 g/l

Anmerkungen des Autors zu diesem Rezept

Besonderheiten dieses Rezepts: Gutmann-Hefe (!) nehmen; nicht stripfen sondern nur aus den Flaschen in den Gärbottich kippen = underpitching; keine Belüftung/Umrühren um die Hefe zu stressen; höhere Stammwürze wählen; sehr warme Vergärung min. 24 Grad; keine Ferularast; bei der Flaschengärung: jede 0,5L Flasche mit 0,25ml frisch geernteter Hefe extra impfen; mit Zucker niedrig carbonisieren!; Maische pH mit Milchsäure optimal eingestellt, letzte Hopfengabe ist Whirlpool für 30 Minuten; Während der Gärung gab es eine Schwefelphase, die sollte unbedingt abgewartet werden; Keine Lagerung, sondern direkt austrinken :-)

"Da ist doch Bananensaft drin."

2,2 kg + 6,6 l Wasser → Maichen bei 72 °C
(normale Rasten) ab 62 °C
↳ Volumen: $6,6 + (0,75 \times 2,2) = 8,25 \text{ l}$

2,2 kg + 7,4 l Wasser → Temp auf 65 °C

Einmaischen 64 °C / 40 Minuten → 62 °C
70 °C / 15 Minuten

Hinzufigen 2ke Teil → 45 °C / 150 Minuten
70 °C / 30 Minuten
abmaischen bei 78 °C