

Z Blanc 1 20l

Menge	16.5	Liter
Stammwürze	10.4	°P
Alkoholgehalt	4.9	%Vol
Bittere	23	IBU
Farbe	17.5	EBC
CO2 Gehalt	6.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	79.8	%
effektive Sudhausausbeute	40.8	%
Brauanlage	Glühwein	

Braudatum	12.03.2017
Abfülldatum	01.04.2017
Angepeiltes Reifezeitende	15.04.2017



Weyermann Weizenmalz hell	2.845	Kg	65	%	5	EBC
Weyermann Wienermalz	1.51	Kg	34.5	%	9	EBC
WEYERMANN Carafa® II	0.022	Kg	0.5	%	1200	EBC
Gesamt	4.377	Kg				



Hallertau Perle (Pellets) 7.8 % Alpha	11.71	g	60	min
Hallertau Magnum (Dolden) 14 % Alpha	4.5	g	30	min
Styrian Goldings (Pellets) 5.2 % Alpha	1.8	g	10	min



Hauptguss	15.76	Liter
Milchsäure (80%)	1.29	ml
Nachguss	11.44	Liter
Milchsäure (80%)	0.94	ml
Gesamt	27.2	Liter



Safbrew WB-06
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5

Maischen:

Einmaischen bei	50	°C
Weizenrast (45°) bei	45	°C 50 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C 44 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 10 min