

Almtaler Hefeweizen mit WLP**300 II**

| | | |
|-------------------------------|---------------------|---------|
| Menge | 24.5 | Liter |
| Stammwürze | 14 | °P |
| High Gravity Faktor | 10 | % |
| Alkoholgehalt | 5.9 | %Vol |
| Bittere | 14.3 | IBU |
| Farbe | 9.8 | EBC |
| CO2 Gehalt | 2.8 | g/Liter |
| scheinbarer Endvergärungsgrad | 69.6 | % |
| effektive Sudhausausbeute | 58.7 | % |
| Brauanlage | Meine 1. Brauanlage | |

| | |
|---------------------------|------------|
| Braudatum | 18.03.2017 |
| Abfülldatum | 02.04.2017 |
| Angepeiltes Reifezeitende | 18.04.2017 |



| | | | | | | |
|-------------------|-------|----|----|---|----|-----|
| Weizenmalz hell | 3.472 | Kg | 56 | % | 4 | EBC |
| Pilsener Malz | 2.108 | Kg | 34 | % | 3 | EBC |
| Münchener Malz II | 0.62 | Kg | 10 | % | 23 | EBC |
| Gesamt | 6.2 | Kg | | | | |



| | | | | |
|-----------------------------------|-------|---|----|-----|
| VWH Tettnanger_ (Pellets) | 36.37 | g | 90 | min |
| 2.1 % Alpha | | | | |
| Tettnanger_ (Pellets) 2.1 % Alpha | 36.37 | g | 70 | min |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 16.74 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 0.02 | ml |
| Nachguss | 18.35 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 0.02 | ml |
| Gesamt | 35.09 | Liter |



White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 40ml

10l am 02.04.2017 mit je 26g Amarillo und Cascade gestopft. Geplante Abfüllung am 08.04.2017.

Maischen:

| | | |
|----------------------------|----|-----------|
| Einmaischen bei | 45 | °C |
| Weizenrast (45°) bei | 45 | °C 15 min |
| Maltoserast (60°-65°) bei | 63 | °C 30 min |
| Verzuckerung (70°-75°) bei | 72 | °C 30 min |
| Abmaischen (78°) bei | 78 | °C 0 min |