

## 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) 2.1 % Alpha	36.37	g	90	min
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