

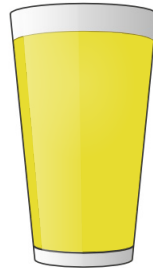
Tritium Wormatia

Menge	24.5	Liter
Stammwürze	13.5	°P
Alkoholgehalt	6.1	%Vol
Bittere	20.2	IBU
Farbe	8.6	EBC
CO2 Gehalt	6.5	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	54.3	%
Brauanlage	Brauanlage 2	

Braudatum	30.06.2017
Abfülldatum	02.07.2017
Angepeiltes Reifezeitende	23.07.2017



Weizenmalz hell	3.558	Kg	55.5	%	4	EBC
Pilsener Malz	1.718	Kg	26.8	%	3	EBC
Wiener Malz	1.718	Kg	26.8	%	8	EBC
Gesamt	6.411	Kg				



Saphir_ (Pellets) 4.3 % Alpha	34.01	g	90	min
Saphir_ (Pellets) 4.3 % Alpha	17.94	g	15	min
Saphir_ (Pellets) 4.3 % Alpha	16.79	g	0	min



Hauptguss	24.36	Liter
Milchsäure (80%)	0.03	ml
Nachguss	11.69	Liter
Milchsäure (80%)	0.02	ml
Gesamt	36.05	Liter



Wyeast #3068 Weihenstephan Wheat
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

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.

Maischen:

Einmaischen bei	57	°C
Eiweißrast (57°) bei	55	°C 15 min
Maltoserast (60°-65°) bei	62	°C 50 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min