

## Weihnachtsbier

Stammwürze: ca. 12 – 13 °P

Bittere 25 IBU  
CO2 Gehalt 4 g/Liter  
Brauanlage Große Anlage



Gerstenröstmalz(Ireks): 0,2 kg 1 % 1300 – 1500 EBC  
Aromamalz(Ireks): 3,3 kg 15,3 % 260 – 300 EBC  
Münchnermalz(Ireks): 17 kg 79 % 18 – 22 EBC  
CARAAMBER: 1 kg 4,7 % 60-80 EBC



45g Ariana (Pellets) 10,8 Alpha 70 min  
68g Callista (Pellets) 2,4 Alpha Whirlpool



Hauptguss 83 Liter  
Nachguss 58 Liter  
Gesamt 141 Liter



Fermentis WB-06

Einmaische 43°C  
1 Rast 55°C  
2 Rast  
3 Rast  
Abmaischen 78°C

10min  
64°C  
72°C

20 min  
35 min

### Aromen und Gewürze

Gewürze: Zimt 165g, Kardamon, Pfeffer, Ingwer, Nelken,  
je 30g und Muskat 15g (1/3 wird mitgekocht, 2/3 werden  
gestopft)

Aromen: siehe oben, Dosierung noch unklar