

Roggen-Weizen

Menge	30	Liter
Stammwürze	12.8	°P
Alkoholgehalt	5.4	%Vol
Bittere	16	IBU
Farbe	26.9	EBC
CO2 Gehalt	7	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	68.8	%
effektive Sudhausausbeute	64.9	%

Braudatum	19.04.2015
Abfülldatum	25.04.2015
Angepeiltes Reifezeitende	09.05.2015



Pilsener Malz	2.361	Kg	38	%	3	EBC
Weizenmalz hell	2.175	Kg	35	%	4	EBC
Roggenmalz	1.243	Kg	20	%	6	EBC
Melanoidin	0.373	Kg	6	%	70	EBC
geröstete Gerste	0.062	Kg	1	%	1150	EBC
Gesamt	6.213	Kg				



Steierer Golding (Pellets)	14.67	g	60	min
4.9 % Alpha				
Steierer Golding (Pellets)	28.59	g	5	min
4.9 % Alpha				



Hauptguss	21.13	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	23.44	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	44.56	Liter



Mangrove Jack - Bavarian Wheat



Irish Moss 0.0075 Kg Kochen

Sud splitten: 15 L mit der M44 anstellen 15 L mit gestrippter Schneider Hefe

Aufspeisen mit 336 g Glucose für 290 L → 168 g pro 14,5 L gelöst in 150 ml Wasser

Maischen:

Einmaischen bei	40	°C
Eiweißrast (57°) bei	55	°C 20 min
Maltoserast (60°-65°) bei	65	°C 35 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 20 min
Läuterruhe bei	78	°C 10 min