

WeizenHELLYEAH  
Weizen



Braudatum		
Anlage	HERMS	
Menge	40,0	Liter
Stammwürze	13,5	°P
Alkohol	5,2	%vol
Bittere	17	IBU
Farbe	16	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/Liter
Restalkalität	7,00	°dH
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

Zutaten



Avantgard Weizen 6,04 kg (60,0%) ☐  
Avantgard MüMa 4,03 kg (40,0%) ☐



Hallertau Magnum (12,7%) 12,3 g ☐  
Hallertau Magnum (12,7%) 5,1 g ☐  
Bavaria Mandarinina (8,4%) 10,2 g ☐



S33 2 x ☐



Arnsberg 2020

	Hauptguss		Nachguss		Gesamt	
Wasser	33,21	<input type="checkbox"/>	22,45	<input type="checkbox"/>	55,66	l
Calciumchlorid-Dihydrat (CaCl <sub>2</sub> ) (100%)	2,39	<input type="checkbox"/>	1,61	<input type="checkbox"/>	4,00	g
Magnesiumchlorid-Hexahydrat (MgCl <sub>2</sub> ) (100%)	2,39	<input type="checkbox"/>	1,61	<input type="checkbox"/>	4,00	g

Maischen

Malz vorbereiten	Avantgard Weizen	6,04 kg (60,0%)
	Avantgard MüMa	4,03 kg (40,0%)
	Gesamtschüttung	10,06 kg
Hauptguss	33,21 Liter, ↑ 21,4 cm, ↓ 22,6 cm	
Maischevolumen	40,8 Liter, ↑ 26,2 cm, ↓ 17,8 cm	
Maischplan	Einmaischen	33,2 Liter Wasser auf 40°C erhitzen (ergibt 38°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	Weizenrast (Ferulsäurerast)	Maische auf 45°C erhitzen und 15 min rasten.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 55°C erhitzen und 10 min rasten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 40 min rasten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 30 min rasten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

## Läutern

Nachguss	22,45 Liter
Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

## Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 11,7°P / 12.1°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 46,0 Liter bei 20°C / 47,9 Liter bei 100°C , ↑ 30,8 cm , ↓ 13,2 cm
Hopfen	Hallertau Magnum (12,7%)	20 min nach Kochbeginn 12,3 g zugeben (Kochdauer 60 min)
	Hallertau Magnum (12,7%)	50 min nach Kochbeginn 5,1 g zugeben (Kochdauer 30 min)
	Bavaria Mandarinina (8,4%)	70 min nach Kochbeginn 10,2 g zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	80 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,5°P / 13.9°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 40,0 Liter bei 20°C / 41,7 Liter bei 100°C , ↑ 26,8 cm , ↓ 17,2 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer 5 min	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

## Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,5°P / 13.9°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	

## Gärung

Hefe	S33	2 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	