

Cascadian Fall

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 22 Liter
- Hauptguss: 16.5 Liter
- Nachguss: 19.7 Liter
- Gesamtbrauwasser: 36.2 Liter

Schüttung

- **Weizenmalz hell** 2.6kg (55%)
- **Pale Ale Malz** 1.9kg (40%)
- **Carahell** 0.2kg (5%)

Gesamtschüttung: 4.7 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 30 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 30 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Wyeast 3068 - Weihenstephan Wheat

Kommentar

Herbstweizen mit US Cascade
20g Cascade in den Whirlpool nach Flameout