

Sommerloch

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 21 Liter
- Hauptguss: 21.2 Liter
- Nachguss: 15 Liter
- Gesamtbrauwasser: 36.2 Liter

Schüttung

- **Weizenmalz hell** 3.7kg (60.7%)
- **Pilsner Malz** 1kg (17.3%)
- **Münchener Malz** 0.9kg (15%)
- **Carahell** 0.3kg (5%)
- **BEST Caramel Munich I** 0.1kg (2%)

Gesamtschüttung: 6.1 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 30 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 30 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Wyeast 3068 - Weihenstephan Wheat

Kommentar

Weizenbock

Leider durch Läuterunfall etwas verzockt