

Wheatinus No.2

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 18 Liter
- Hauptguss: 20.5 Liter
- Nachguss: 11.8 Liter
- Gesamtbrauwasser: 32.3 Liter

Schüttung

- **Weizenmalz hell** 3.8kg (65%)
- **Pale Ale Malz** 1.5kg (26%)
- **Melanoidinmalz** 0.4kg (6%)
- **Cararoma** 0.2kg (3%)

Gesamtschüttung: 5.9 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Wyeast 3068 - Weihenstephan Wheat

Kommentar

Weizen Doppelbock