

Citra Weizen

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 15 Liter
- Hauptguss: 15.5 Liter
- Nachguss: 8 Liter
- Gesamtbrauwasser: 23.5 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 3.1kg (69%)
- **Weizenmalz hell** 1.1kg (25%)
- **Carapils** 0.3kg (6%)

Gesamtschüttung: 4.4 kg

Maischplan

Einmischen bei 50 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten

Kochen

Kochdauer 60 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 15 Minuten

Gärung und Reife

Hefe

Kommentar

Pale Weizen