

Fünfunddreißig Weizen

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 14 Liter
- Hauptguss: 12.9 Liter
- Nachguss: 9.4 Liter
- Gesamtbrauwasser: 22.3 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz (Böhmisch)** 2.8kg (66%)
- **Weizenmalz hell** 1.1kg (25%)
- **CARAWHEAT** 0.2kg (5%)
- **Rauchmalz** 0.2kg (4%)

Gesamtschüttung: 4.3 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 Danstar Munich

Kommentar

Hopfenweiße