

Melon Sommer-Weiße

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 15.2 Liter
- Nachguss: 17 Liter
- Gesamtbrauwasser: 32.2 Liter

Schüttung

- **Weizenmalz hell** 2.2kg (50%)
- **Pilsner Malz** 2kg (46%)
- **CARAWHEAT** 0.2kg (4%)

Gesamtschüttung: 4.3 kg

Maischplan

Einmischen bei 45 °C

- **Weizenrast (45°)** 20 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Weizenrast (45°)** 20 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Munich

Kommentar

Trockene Hopfenweiße mit Hüll Melon

Den Rest Hüll Melon (ca. 10g) in den Whirlpool bei ca. 83°C.

Diese Hefe werde ich nicht wieder verwenden, leider kann man damit kein richtiges Weizenbier

brauen, es schmeckt etwas nach Ale.