

Wheatinus No.1

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 15 Liter
- Hauptguss: 15.2 Liter
- Nachguss: 10.8 Liter
- Gesamtbrauwasser: 26 Liter

Schüttung

- **Weizenmalz hell** 1.3kg (30%)
- **Pilsner Malz** 1kg (23.8%)
- **Weizenmalz dunkel** 0.9kg (20%)
- **Münchner Malz** 0.9kg (20%)
- **CARAWHEAT** 0.2kg (3.9%)
- **Cararoma** 0.1kg (2.3%)
- **Special B** 0kg (0%)

Gesamtschüttung: 4.3 kg

Maischplan

Einmischen bei 45 °C

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Eiweißrast (57°)** 10 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Weizenrast (45°)** 15 Minuten
- **Eiweißrast (57°)** 10 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Danstar Munich

Kommentar

Starker, dunkler Weizenbock
in Richtung Aventinus