

## Sud Nr.4 - Weizenitus für Waidis Geburtstag

Menge	14	Liter
Stammwürze	17.8	°P
Alkoholgehalt	7.9	%Vol
Bittere	34	IBU
Farbe	92.1	EBC
CO2 Gehalt	6.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	72.7	%
effektive Sudhausausbeute	48.8	%

Braudatum	18.02.2017
Abfülldatum	13.03.2017
Angepeiltes Reifezeitende	10.04.2017

Brauanlage **Bärenbräu  
Süderheistedt**



Weizenmalz dunkel	2.703	Kg	49.5	%	15	EBC
Münchner Malz I	1.911	Kg	35	%	15	EBC
Wiener Malz	0.699	Kg	12.8	%	8	EBC
Röstgerste unvermälzt	0.147	Kg	2.7	%	1300	EBC
Gesamt	5.46	Kg				



Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	12	g	90	min
Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha	24	g	30	min
Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha	6.76	g	0	min



Hauptguss	16.38	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	11.41	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	27.79	Liter



Wyeast #3068 Weihenstephan Wheat  
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

### Maischen:

Einmaischen bei	45	°C
Weizenrast (45°) bei	45	°C 15 min
Maltoserast (60°-65°) bei	64	°C 75 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	73	°C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min