

Sud Nr.8 - Weizenitus High Gravity - 20.04.2017

Menge	26	Liter
Stammwürze	17.2	°P
High Gravity Faktor	20	%
Alkoholgehalt	7.7	%Vol
Bittere	25.8	IBU
Farbe	85.1	EBC
CO2 Gehalt	6.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	73.7	%
effektive Sudhausausbeute	61.9	%

Brauanlage

Bärenbräu
Süderheistedt

Braudatum	23.04.2017
Abfülldatum	07.05.2017
Angepeiltes Reifezeitende	05.06.2017
Beste Bewertung	12. Woche



Weizenmalz dunkel	3.893	Kg	49.6	%	15	EBC
Münchner Malz I	2.755	Kg	35.1	%	15	EBC
Wiener Malz	1.005	Kg	12.8	%	8	EBC
Röstgerste unvermälzt	0.196	Kg	2.5	%	1300	EBC
Gesamt	7.849	Kg				



Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	19.21	g	90	min
Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha	38.34	g	30	min
Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha	10.82	g	0	min



Hauptguss	21.19	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	12.34	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	33.54	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