

Zahlreiche weitere leckere Biersorten zum Selberbrauen
 Rohstoffe auch einzeln erhältlich
 Bierbrau-Equipment
 und vieles mehr



www.braupartner.de



Seit 1992
Brau-PARTNER
 Alles für Haus- und Hobby-Brauer
 Fertigmischung zum Bierbrauen

So soll's werden

Bierart: Obergärig
Stammwürze: 13,20 %
Bittere: 20 BE
Farbe: 15 EBC
Alkoholgehalt: ca. 5,20 % Vol.

Bier-Charakter

Helles Weizenbier mit leichter Hopfennote, fruchtig und mit angenehmem Körper.

Das ist drin

Malzmischung geschrotet

Weizenmalz hell
 Pilsner Malz
 CARAHELL® Malz

Hopfenpellets

Saphir
 Hallertauer Mittelfrüh

Trockenhefe

Zymoform GERMAN WHEAT og

<u>20 Liter</u>

Maischen & Läutern

Maischverfahren: Infusion	20 Liter	30 Liter	50 Liter
<u>Maischen im Brautopf</u>			
Hauptguss	16 l	24 l	40 l
Nachguss	14 l	21 l	35 l
<u>Maischen mit Malzrohrsystem</u>			
Hauptguss	24 l	36 l	60 l
Nachguss	6 l	9 l	15 l



Die einzelnen Schritte	Aktion	Temperatur	Rastdauer
1	Einmaischen	38 °C	
2	Rast	52 °C	10 min
3	Rast	62 °C	25 min
4	Rast	68 °C	10 min
5	Rast	72 °C	25 min
			bis jodnormal
6	Abmaischen	78 °C	

Nach dem Abmaischen ca. 15 min Läuterruhe halten. Trübwürze pumpen, bis die Würze relativ blank ist. *[Dies gilt nur für den klassischen Läuterbottich, nicht für Malzrohrsysteme.]*

Mit den Nachgüssen beginnen, sobald die Treberoberfläche trocken wird.

Würzekochen

Kochdauer gesamt:	60 min	
Hopfengabe 1:	10 min	nach Kochbeginn
Hopfengabe 2:	40 min	nach Kochbeginn

