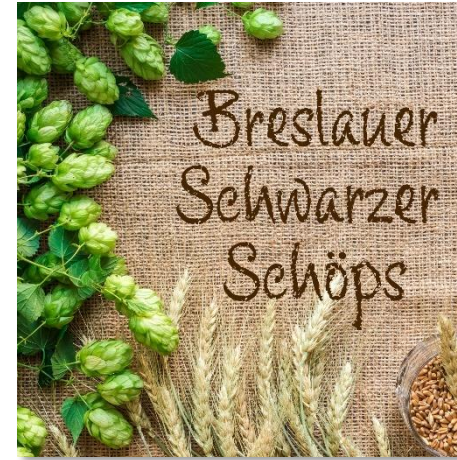


Zahlreiche weitere leckere Biersorten zum Selberbrauen  
 Rohstoffe auch einzeln erhältlich  
 Bierbrau-Equipment  
 und vieles mehr



[www.braupartner.de](http://www.braupartner.de)



### So soll's werden

<b>Bierart:</b>	Obergärig
<b>Stammwürze:</b>	12,80 %
<b>Bittere:</b>	20 BE
<b>Farbe:</b>	100 EBC
<b>Alkoholgehalt:</b>	ca. 5,40 % Vol.

### Bier-Charakter

Dunkles Weizenbier nach Breslauer Art, sehr malzbetont, mit leichten Fruchtaromen.

### Das ist drin

	<u>20 Liter</u>	<u>30 Liter</u>	<u>50 Liter</u>	
<u>Malzmischung geschrotet</u>	4,005 kg	6,008 kg	10,013 kg	
Münchner Malz				
Weizenmalz dunkel				
CARAMÜNCH® II Malz				
CARAFÄ® II Malz				
Pomeranzenpulver				
<u>Hopfenpellets</u>	50 g	75 g	125 g	ggf. verteilt auf mehrere Päckchen
Hallertauer Mittelfrüh				
<u>Trockenhefe</u>	7 g	7 g	14 g	
Zymoferm GERMAN WHEAT og				

## Maischen & Läutern

Maischverfahren: Infusion	<u>20 Liter</u>	<u>30 Liter</u>	<u>50 Liter</u>
<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	50 °C	5 Min
2	Rast	62 °C	25 min
3	Rast	68 °C	25 min
4	Rast	72 °C	30 min
			bis jodnormal
5	Abmaischen	78 °C	

Nach dem Abmaischen ca. 15 min Lätterruhe 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:	0 min	nach Kochbeginn
Hopfengabe 2:	30 min	nach Kochbeginn



## Gärung

Würze vor der Hefegabe auf die gewünschte Anstelltemperatur abkühlen.

Empfohlene Gärtemperatur: 18-22 °C

## Tipps & Tricks

### Hefe

Wir empfehlen, die Trockenhefe ca. 60 min vor der Zugabe zu rehydrieren.

10 Teile Flüssigkeit zu einem Teil Hefe (z.B. 100 ml Flüssigkeit für 10 g Trockenhefe) Als Flüssigkeit entweder sterile Würze oder Zuckerwasser (100 ml Wasser + 10 g Zucker) verwenden.

Flüssigkeit (Temperatur wie empfohlene Gärtemperatur) in ein geeignetes, keimfreies Gefäß geben. Trockenhefe darauf streuen, sanft einrühren. Etwa 60 min stehen lassen. Anschließend die hydrierte Hefe der Würze zugeben und gut aufziehen (belüften).

### Gärung

Wir empfehlen die Extraktüberwachung mittels Spindel, um den Abfüllzeitpunkt zu bestimmen.

Schnellvergärungsprobe ansetzen: Dazu Spindelzylinder mit Würze füllen und Hefe zugeben. Bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach ca. 2 Tagen messen. Tritt dann keine Veränderung des Spindelwertes mehr auf, ist der Restextraktwert erreicht.

### Karbonisierung

Wir empfehlen die Karbonisierung mittels Spundapparat während der Nachgärung. Den Spundapparat je nach Temperatur und gewünschtem CO<sub>2</sub>-Gehalt einstellen. Einen Rechner findest du hier: <https://www.braupartner.de/berechnungsformeln>

Die Karbonisierung kann alternativ auch durch Zugabe von Würze oder Speise (Zucker 5-8 g je Liter) erfolgen.

### Nachgärung, Lagerung & Reifung

Wir empfehlen eine Nachgärung im Gärtemperaturbereich von ca. 4-5 Tagen. Anschließend mindestens 3-4 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Idealerweise im Kühlschrank, notfalls auch bei kühler Kellertemperatur, bei ca. 2-4°C. Danach kann das Bier verkostet werden.

Eine längere Lagerzeit von zusätzlichen 2-3 Wochen lässt das Bier noch weiter reifen, wobei sich auch der Geschmack entsprechend verfeinert.



**Prost!**