

Malzmischung „Dunkles Hefeweizen“

Art.Nr. M-2106

Inhalt:

- Weizenmalz dunkel, Pilsner Malz, Münchner Malz
- Tettnanger Aromahopfen (Pellets)
- Trockenhefe DANSTAR Munich

Brauwasser:

- Hauptguss = 13,5 Liter
- Nachguss = ca. 16 Liter

Hinweis für Brauanlagen:

Bitte beachten Sie die Hinweise des Herstellers bzgl. der Wassermenge und des Maischevorgangs. Ggf. müssen Sie von diesem Rezept abweichen.

Maischen:

Hauptguss auf ca. 42°C aufheizen und dann einmaischen
Aufheizen auf ca. 50°C 20 Minuten rasten.
Aufheizen auf ca. 61°C – 63°C 30 Minuten rasten.
Aufheizen auf ca. 70°C – 72°C 30 Minuten rasten.
Abmaischen bei 78°C.

Würzekochen:

Die Würze sollte 90 Minuten kochen.

Hopfengabe:

- 100 % Tettnanger Hopfen direkt nach Kochbeginn

Die Stammwürze sollte ca. 13°P betragen.

Ergibt ca. 23 Liter.

Hefegabe:

Die Hinweise zum Anstellen der Hefe entnehmen Sie bitte der beiliegenden Hefeanleitung.

Vertrieb:

Hopfen und mehr – Christian Herkommer,
Rudenweiler 16, 88069 Tettnang
www.hobbybrauerversand.de
Email: info@hopfen-und-mehr.de
Tel.: 07543/9679050
Fax: 07543/9679055

Hopfen und mehr
www.hobbybrauerversand.de