

Brauanleitung für Malzpaket Weizen

Malzpaket Weizen, bestehend aus			
	10 l	20 l	50 l
81.501 Weizenmalz hell	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.401 Pilsener Malz	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Hopfen Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.139 Hefe Münchner Weizen	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. ungeschrotet	81.335.10	81.335.20	81.335.50
Art.-No. geschrotet	81.335.11	81.335.21	81.335.51
Brauwasser (zu Beginn, zzgl. Nachgüsse)	12 l	23 l	55 l

Maischeschema:

38°C	55°C	63°C	72°C	78°C
Maischen	5 min	25 min	35 min	10 min

Kochdauer: 80 min
Hopfen nach 40 min Kochen hinzufügen

Stammwürze: 11-12

Gärtemperatur: 18-22°C

Reifung: 2-3 Tage bei Raumtemperatur, danach 3-4 Wochen im Kühlschrank bei 5°C

Haben Sie alles richtig gemacht, dann sollten Sie ein Bier mit gutem Geschmack und Schaumkrone geniessen können. Habe Sie allerdings bei Ihrem Bier noch den einen oder anderen Fehler beim Aussehen, Aroma, Geschmack oder Nachgeschmack festgestellt, kann es sein, dass während des Brauvorgangs eine Kleinigkeit ungünstig verlaufen ist. Durch weitere Erfahrungen beim Brauen können Sie jedoch selbst einiges an Verbesserungen vornehmen und sogar eigene Rezepte zusammenstellen. Protokollieren Sie aus diesem Grund immer den Brauvorgang und auch die Bewertung des Bieres. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt, und das Vergnügen bleibt immer gleich gross. Viel Spass!

Für das gute Gelingen empfehlen wir die Anschaffung eines Speidel Braumeisters.

H:\DATEN\B_Bedienungsanleitung\81\81335Brauanleitung Malzpaket Weizen.docx

H:\DATEN\B_Bedienungsanleitung\81\81335Brauanleitung Malzpaket Weizen.docx