

06 Witbier - 5.1%

Witbier

Autor: Friedies Brauhaus

Typ: Maischesud

IBU : 16 (Tinseth)
BU/GU : 0.35
Farbe : 8 EBC
Karbonisierung : 6.2 g/L

Stammwürze vor Kochen : 10.7 °P
Stammwürze : 11.4 °P
Restextrakt : 1.9 °P

Vergärbare Zutaten (7 kg)

3.5 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (50%)
1.5 kg - Wheat Flaked 3.2 EBC (21.4%)
1.5 kg - Wheat Malt 4 EBC (21.4%)
500 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (7.1%)

Hopfen (35 g)

Vorderwürze 60 - 10 g - Simcoe - 13.2% (11 IBU)

Whirlpoolhopfung

30 Min. Whirlpoolhopfung bei 77 °C
30 min - 25 g - Sabro (Cryo) - 20.5% (5 IBU)

Sonstige Zutaten

Maischen - 6 ml - Lactic Acid 80%
10 min - Kochen - 25 g - Coriander Seed
5 min - Kochen - 150 g - Orange Peel, Sweet
5 min - Kochen - 3 g - Yeast Nutrients
Kochen - 9 g - Zitronenmelisse

Hefe

1 Pckg - Omega Jovaru Lithuanian Farmhouse OY...

Friedies HERMS

Sudgröße : 37.5 L
Kochvolumen : 40.5 L
Volumen nach Koch.: 37.5 L

Maischwasser : 21 L
Nachgusswasser : 24 L
Kochzeit : 60 min
Wasser zum Auffül.: 0.18 L
Wasser gesamt : 45.18 L

Maische Effizienz: 75%

Maischprofil

High fermentability
56.3 °C - Einmaischtemp
52 °C - 1 min - Temperatur
67 °C - 60 min - Kombirast

Gärprofil

Ale
19 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



8 EBC

Anmerkungen zum Rezept

22.12. Koriander kommt perfekt durch. Höhepunkt!