

Chic Chic Belgique (Banane Weizen) (#182) Weizen



	Sud	Rezept	
Menge	49.6	54.0	l
Stammwürze	17.0	16.0	°P
Alkohol	6.5	7.1	%
Bittere	18	18	IBU
Farbe	7	7	EBC
CO ₂ -Gehalt	1.7	4.5	g/l
Sudhausausbeute	68.6	---	%
Effektive Sudhausausbeute	68.1	65.0	%
Vergärungsgrad	65	80	%

Brauanlage	Brauanlage Heinz Keller 70L
Braudatum	22.02.24
Abfülldatum	12.03.24
Reifezeit	4 Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr **Autor:** uli74 **Datum:** 05.03.2018 **Sorte:** Weizenbock Sehr bananiger Weizenbock, ähnlich dem Gutmann-Weizenbock, den es nur im Winter und dann auch nur in manchen Getränkemärkten zu kaufen gibt. Der Maischplan (Maltase- bzw. Hermann-Verfahren) sieht womöglich etwas sonderbar aus, bitte einlesen! Wichtig: Dick einmaischen, niedrige Gärtemperatur einhalten (17°C Raumtemperatur reichen dicke!) und nicht underpitchen fördern Bananenaroma!

<http://hobbybrauer-kompndium.de/m/maltaseverfahren/maltaseverfahren.html>

Sud 182 200g Sauermalz ergab PH 5.7

Brauwasser halb Düse halb Merlin



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizen hell	1	50.0	7.08
Pilsener Malz (Weyermann)	3	40.0	5.66
Münchener Malz 1 (Münchener Malz Typ I)	15	10.0	1.42
Gesamtschüttung			14.16



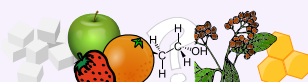
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle 2022 Sios	Vorderwürze	9.5	60	26.7
Mandarina Bavaria BuR	Kochen	7.3	20	28.5



	Menge [l]
Hauptguss	38.22
Nachguss	28.30
Gesamtmenge	66.52



Zugabe nach [Tage]	Menge
WYEAST 3638 Bavarian Wheat	1



	Zeitpunkt	Menge
Reisspelze	Maischen	300.00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	63	10
1. Rast	63	40
2. Rast	70	15
3. Rast	45	50
4. Rast	70	30
Abmaischen	78	10

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024