

Titanic Dark (Wenner's Winter Weizen)24 (#189) Weizen



	Sud	Rezept		
Menge	40.5	40.0	l	Brauanlage
Stammwürze	13.1	12.2	°P	Heinz Keller
Alkohol	5.4	4.6	%	50l
Bittere	23	23	IBU	Braudatum
Farbe	52	53	EBC	24.09.24
CO ₂ -Gehalt	1.7	6.6	g/l	Abfülldatum
Sudhausausbeute	66.1	---	%	29.09.24
Effektive	76.4	70.0	%	Reifezeit
Sudhausausbeute				4 Wochen
Vergärungsgrad	66	69	%	

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=838&inhaltmitte=rezept&suche_begriff=Wenner

Mit Lallemand Munich mir zwei Briefchen, all, zäher Gärstart. Nach Ankunft der Hefe heftige Gärung.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizen hell	1	36.7	2.68
Pale Ale			
Weyermann 2024	6	24.6	1.80
Sios			
Münchner Malz 2 II	25	24.6	1.80
Weizencaramel (Weizen- Karamellmalz)	115	11.0	0.81
Röstgerste Chocolat (Röstgerste)	1150	1.8	0.13
Sauermalz (Sauermalz)	5	1.2	0.09
Gesamtschüttung			7.31



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Tettnanger	Kochen	4.4	60	28.5
Simcoe	Kochen	12.8	10	28.5
Sios				



	Menge [l]
Hauptguss	25.60
Nachguss	23.42
Gesamtmenge	49.02



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand	6	1
Munich		

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	45	10
1. Rast	45	10
2. Rast	63	30
3. Rast	72	30
Abmaischen	76	5

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024