

Kolbäck #8 (Weißbier)

Alexis & Thomas, 2017-03-08

Mäskning 20l

1290 g Pilsner malt

2680 g Wheat malt

1300 g Vienna malt

Raster

Inmäskning

Börjat 15:42 55 deg C för 15 minuter

63 C 50 min

72 C 20 min

abmaischen 78

Kok

90 minutes

2 hops: cascade 8%, hallerth mittelfr 2.5%

25 g (50% each) cook for 90 min

1 krm protafloc, 20 min

15 g (50% each) 10 min

15 g (50% each) 0 min

OG in bucket: 21 l @ 58 Oe, dvs 62% Sudhausausbeute

Fermentation

Pitch at 23 C, WhiteLabs WLP300 hefeweizen.

First bubbles next morning, 22C. Rest of fermentation 20-21 C.

measure 16/3: 20 Oe, dvs 66% attenuation, probably not done.

meas 18/3: 16 Oe, 72%

Flasktapping

19/3, with alexis.

strong carbonation as below, turned out to be quite bubbly, but great!

Recipe inspiration



Triticum Wormatia

Helles Hefeweizen

für L [ändern](#) Ausschlagswürze

Erstellt von: Gambrinus zu Borbetomagus am 29.11.2012

Stammwürze: 13% | Bittere: 17 IBU | Farbe: 9 EBC | Alkohol: 5.6 %

Dieses Weizenbier zielt auf Bananenaromen ab. Auch für jeden Anfänger ein schönes Weizen, das mit Sicherheit gelingt.

BRAUWASSER

Hauptguss: 23 L

Nachguss: 17 ½ L

Gesamt: 40 L

SCHÜTTUNG

Pilsener : 1.44 kg (25%)

Weizen Hell: 2.88 kg (50%)

Wiener: 1.44 kg (25%)

Gesamt: 5.76 kg

MAISCHPLAN:

Einmaischen: 57 °C

1.Rast: 55 °C für 15 min

2.Rast: 62 °C für 50 min

3.Rast: 72 °C für 20 min

Abmaischen: 78 °C

WÜRZEKOCHEN:

Würzekochzeit: 90 min

Saphir: 21 g, % α-Säure [ändern](#), 90 min

Saphir: 12 g, % α-Säure [ändern](#), 15 min

Saphir Wirtpool: 10 g, % α-Säure [ändern](#), 0 min

GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: WLP300 oder Zyferm 33 oder Wyeast
3068

Gärtemperatur: 20-22 °C

Endvergärungsgrad: 4.5%

Karbonisierung: 6.5 g/l

<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=257&inhaltmitte=recipe&factoraw=23>