

REZEPT

WIT-BIER



Gewinnersud der 2. Deutschen Meisterschaft 2018

Brauer: Markus Krenkler, Niedersachsen

Alkohol: 5,1% vol

Stammwürze: 12,5%

Schüttung

57% Pilsner Malz

40% Weizen (unvermälzt)

3% Haferflocken

Maischen

Einmaischen bei 42 °C

20 min. bei 50°C Rast

20 min. bei 55°C Rast

30 min. bei 62°C Rast

30 min. bei 72°C Rast

Abmaischen bei 78 °C

Hopfung/Kochung (Hopfenmenge für 10l)

4,2g Hallertauer Perle nach 10 Minuten

5g Koriander, 5g (Bitter-)Orangenschale
und 4,2g Goldings im Whirlpool.

Hefe

Safale K-97

WEITERE INFORMATIONEN:
HOBBYBRAUER-MEISTERSCHAFT.DE