
REZEPT FÜR 10 LITER WIT-BIER

Wit-Bier ist eine obergärige belgische Brauspezialität. Weizen und Haferflocken sorgen für einen vollen Körper und das cremige Mundgefühl. Die eingebrauten Gewürze verleihen den Duft nach Koriander und Bitterorange. Warme Gärung verleiht die spritzige Kohlensäure und unterstreicht die fruchtig-würzigen Aromen. Dezente Hopfung mit den Hopfsorten Perle und Golding lässt den Fruchtaromen und den Gewürzen die volle Entfaltung.

Schüttung

Pilsener Malz 1,04 kg / 56,2%

Weizen Rohfrucht 0,75 kg / 40,5%

Haferflocken 0,06 kg / 3,2%

Wasser

Hauptguss 8 Liter und **Nachguss** 5 Liter

Restalkalität 0,3° DH

Maischen

- **Einmaischen** 42°C
- **1. Rast** 50°C für 20 min
- **2. Rast** 55°C für 20 min
- **3. Rast** 62°C für 30 min
- **4. Rast** 72°C für 30 min
- **Abmaischen** 78°C für 1 min

Brauer: Markus Krenker / Kleiberbräu

Alkohol: 5,1 % vol.

Stammwürze: 12,6 %

Bittereinheiten: 12 IBU



Kochen

Kochdauer 75 min

- **Hopfen- und Würzgaben**

Hallertauer Perle (6,6 % α)

70 min vor Kochende für 10 IBU

Bitterorangenschale 15,0g / 10 min vor Kochende

Koriander 7,0g / 10 min vor Kochende

East Kent Golding UK (5,4 % α)

5 min vor Kochende für 2 IBU

- **Besonderheiten**

Frische Bitterorangenschale in Stückchen zerissen und Koriander gestoßen in einem Teebeutel mitkochen.

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** 24°C / 13 Tage

- **Hefestamm** Fermentis Safale™ K97

- **Reifung** 5 Wochen bei 22°C, 1 Woche bei 4°C

- Teebeutel mit Bitterorangenschale und Koriander mit in die Gärung geben.

- **Karbonisierung** 6,6 g/l CO₂

- **Zuckerzugabe** 11,7 g/l Traubenzucker

Ein Tipp vom Meister

Die weiße Haut der Bitterorangenschale sorgfältig entfernen, da sonst eine ungewollte Bittere entstehen kann.