

Brauprotokoll „Rabiator Weizenbock“

Datum: 15.07.2017

Brauer: Franz Bärthel, Severin Haas, Eric Langner

Stammwürze	Etwa 16,5%
Hauptguss	26l
Nachguss	18l
Malz	5.704kg Pale Ale Malz 4.496kg Weizenmalz 0.505kg Caramalz
Hopfen	12,5g Columbus (17,2% Alpha) 12,5g Hallertau Hersbrucker (2,8% Alpha)
Hefe	Wyeast 3068 Weihenstephan Wheat
Ausbeute Hauptguss (l)	9
Ausbeute Nachguss (l)	16
Ausbeute Gesamt (l)	19
Ausbeute in %	76
Karbonisierung	mittels Zuckergabe, TBD

Zeit	Aktion
08:30 Uhr	Vorbereitung Hauptguss
09:30 Uhr	Beginn Einmaischen
09:44 Uhr	Frühstück
09:44 Uhr	Beginn Heizen
09:54 Uhr	Ende Heizen
11:00 Uhr	Heizen auf 78°C
11:15 Uhr	Beginn Läutern
12:03 Uhr	Vorbereitung Nachguss
12:33 Uhr	Läutern Nachguss
13:05 Uhr	Hitze an
13:30 Uhr	Beginn Hopfenkochen
13:30 Uhr	Bitterhopfengabe
14:00 Uhr	Aromahopfengabe
14:45 Uhr	Beginn Kühlung
16:30 Uhr	Befüllung Gärtank
	Zugabe der Hefe
	Abfüllen in Flaschen

Brauprotokoll

Bemerkung
6L Heißwasser, 20L Kaltwasser
Beigabe von 505g Caramalz, 4496g Weizenmalz und 5704g Pale Ale Malz
6 Weißwürste, Laugengebäck, Weißbier
Kombirast 64 °C wird angestrebt
Etwa 68 °C, gemessen um 10:00 Uhr, 10:57 Uhr 71 °C :o
Heiß: 7,5 Kalt: 7,5 – Heizen auf 78 °C
12,5g Columbus
12,5g Hersbrucker