



Rezept für ca. 20 l Weizen

Ein leicht nach Banane und Gewürznelken schmeckendes, prickelndes Bier.
für ca. 20 Liter Weizen mit 4,7% Alkohol und einer Stammwürze von 12,2%

Schüttung 1600g Wiener Malz 2700g Weizen Malz hell	Maischen Einmaischen bei 37°C 1.Rast: 10 Minuten bei 45°C 2.Rast: 10 Minuten bei 52°C 3.Rast: 30 Minuten bei 65°C 4.Rast: 30 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 16 l Hauptguss 12 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 27g Hopfen 15min nach Kochbeginn
Gärung und Reifung 7g obergärige Hefe bei 18-25°C Stammwürze bei Abfüllung 3,5% / Gärdauer ca. 6 Tage Karbonisierung mit 6-8 g/l Reifezeit 3 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Weizenbier
6-8°C somit Kühlschrank Temperatur

Trinkglas

Weizenglas oder andere bauchige, längere Gläser

Bitte nicht aus der Flasche trinken, da ihr einerseits das Aroma eures Bieres nicht genau mitbekommt und andererseits die Farbe nicht sehen könnt. Außerdem habt ihr ein naturtrübes, ungefiltertes Bier erschaffen, mit Hefesatz. Beim Weizenbier kannst du den Hefesatz mit einschenken.

Passt zu

zu diesem leicht bananigen und nach Gewürznelke schmeckendes und prickelndes Bier passt natürlich Weißwurst aber auch Eierspeisen, mild gewürzter weißer Fisch, Spargel, sommerliche Salate, Grillgemüse, cremiger Ziegenkäse.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/

Unsere Empfehlungen:



[Standzylinder 200 ml Kunststoff + Bierspindel](#) 8,65 EUR Art.Nr. 0069



[Maischpaket zur Auswahl komplett mit Hopfen + Hefe für 20 L Bier](#) 15,50 EUR Art.Nr. 0045



[kleine Brauanlage 2000W um 20 Liter Bier zu brauen](#) 144,00 EUR Art.Nr. 0029



[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[Jod N 50-Lösung 30ml Stärkenachweis](#) 2,95 EUR Art.Nr. 0085



[10 Hopfenkochsäcke hopfen kochen beim Bier brauen im Kochsack](#) 4,10 EUR Art.Nr. 0274



[Läutertuch 75x75cm Filtertuch Abdecktuch](#) 7,20 EUR Art.Nr. 0079

- **Alles zum Bier Brauen, Wein, Käse und Likör selber machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf www.gastro-brennecke.de !!!