

Bernd Unger

Wit 20L

Dinkel Wit

Das etwas andere Witbier, nicht ganz stilecht aber sehr lecker und ein toller Durstlöcher an heißen Sommertagen. Der Bitterhopfen kann natürlich ersetzt werden, da dieser hier keine besondere Rolle spielt.

Brauanlage: 50L Topf + Läuterspirale und Auslass, Rührer

Gärung: 20-22° / 1-2 Wo

Reifezeit: 2-3 Wochen

Stammwürze: 12,5

Restextrakt

Alkoholgehalt: 5,5 %

IBU: 18

in Plato: 2,5

Karbonisierung: 6,5

EBC: 7

Sudhausausbeute: 65 %

SCHÜTTUNG

4000g Gesamt
2000 Pilsener (50%)
1500g Dinkel Rohfrucht
(37,5%)
500g Haferflocken
(12,5%)

MAISCHEN

Einmaischen: 60°C
1. Rast: 10 bei 56°C
2. Rast: 40 bei 64°C
3. Rast: 20 bei 73°C
Abmaischen bei 73°C

BRAUWASSER

14l / 12l

HEFE

GozDAWA Classic
Belgian Wit
oder
Mangrove Jacks M21 Wit

HOPFEN

13g Gesamt
13g Nugget (11,6%)

HOPFENGABEN

13,5g Nugget - 60min
(11,6%)

KOCHZEIT: 60 MIN.

SONSTIGES:

Andere Zutaten: 10-15g Bio Orangenschalenabrieb - 10min
10g zerstoßene Koriandersamen - 10min



AKTIONSCODE: M8429

QR CODE SCANNEN, FERTIGE
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%
SPAREN - NUR GÜLTIG 05/2024