



## Rezept für ca. 30 l Weizen

Ein leicht nach Banane und Gewürznelken schmeckendes, prickelndes Bier.  
 für ca. 30 Liter Weizen mit 6,3% Alkohol und einer Stammwürze von 14,4%

<b>Schüttung</b> 2400g Wiener Malz 4050g Weizen Malz hell	<b>Maischen</b> 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
<b>Brauwasser</b> 24 l Hauptguss 18 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> Saphir 90min Kochung bei 100°C 40,5g Hopfen 15min nach Kochbeginn
<b>Gärung und Reifung</b> 2x 7g obergärige Hefe bei 18-25°C Stammwürze bei Abfüllung 2,9% / Gärdauer ca. 6 – 8 Tage Karbonisierung mit 6-8 g/l Reifezeit 3 Wochen	<b>Bittere:</b> 14 IBU <b>Farbe:</b> 11 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 14,4% <b>Alkoholgehalt:</b> 6,3% <b>Sudausbeute:</b> 70%

### Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Weizenbier  
 6-8°C somit Kühlschranks 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/](http://www.gastro-brennecke.de/blog/)



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

[gastro-brennecke.de/bier-brauen](https://gastro-brennecke.de/bier-brauen)

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: [gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte](https://gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte)



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an [gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser](https://gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser)

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: [gastro-brennecke.de/brauanlagen](https://gastro-brennecke.de/brauanlagen)



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen [gastro-brennecke.de/zapfanlagen](https://gastro-brennecke.de/zapfanlagen)