

DIETMAR KÜHN  
WEIZENBOCK 20L

# Weizenbock

Erstmal vielen Dank an die Gemeinde und Admins aus der Hobbybrauer-Facebook-Gruppe, Yvonne und Gastro Brennecke für die Aufnahme meines Weizenbocks. Hier ist es quasi unmöglich ein gutes und frisches Weizen zu bekommen. Für einen echten Franken ist das natürlich schwer erträglich, und so fing ich dann irgendwann selbst mit dem Brauen an. Nach dem Weizen kam noch das eine oder andere Helle, Dunkle, ein Pale Ale und auch mal ein Rotbier dazu. Manche waren besser, andere waren eher eine Eintagsfliege. Über die Jahre habe ich ganz enorm von der Hobbybrauer-Gemeinschaft profitiert, sei es durch gemeinsame Brautage mit Olli, Aufsaugen der Tips im Forum, detaillierte Hilfe auf meine Fragen oder auch die eine oder andere Hefe-Lieferung. Da freut es mich nun ganz besonders wenn ich auch etwas zurückgeben kann. Viel Spass beim Nachbrauen! Ich wünsche Gut Sud und Prost! Dietmar Kühn

**Brauanlage:** Braumeister 20l mit Distanzrohr

<b>Gärung:</b> 20°C	<b>Reifezeit:</b> 2 Wochen	<b>Stammwürze:</b> 16,7	<b>Restextrakt</b>
<b>Alkoholgehalt:</b> 6,6%		<b>IBU:</b> 15	<b>in Plato:</b> 4.4°
<b>Karbonisierung:</b> 6,5		<b>EBC:</b> 10	<b>Sudhausausbeute:</b> 60 %

SCHÜTTUNG	MAISCHEN	BRAUWASSER	HEFE
5950g Gesamt	Einmaischen: 51°C	18,4l / 11,4l	4x Gutmann W175
3570g Weizenmalz (60%)	1. Rast: 15 bei 57°C		
2380g Pale Ale Malz (40%)	2. Rast: 35 bei 66°C		
	3. Rast: 30 bei 73°C		
	Abmaischen bei 78°C		

<b>HOPFEN</b>	<b>HOPFENGABEN</b>	<b>KOCHZEIT:</b> 70 MIN.
21,5g Gesamt	18,2g Perle - 50min (6,4%)	
21,5g Perle 2018 (6,4%)	3,3g Perle - 8min (6,4%)	

## SONSTIGES:

Schroten mit Kegland 2 Walzenmühle, 1.2mm Walzenabstand  
Abmaischen erst wenn Würze klar läuft - Whirlpool 15min, Nachisomisierung 20min

1. Platz iBrew Challenge  
Singapore  
Kategorie Weizen



**AKTIONSCODE: N5265**

QR CODE SCANNEN, FERTIGE  
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%  
SPAREN - NUR GÜLTIG 11/2024