

## Schopfschoppe - Weizen Cascade ->

### 4. Sud

Menge	19	Liter
Stammwürze	12.5	°P
Alkoholgehalt	5.5	%Vol
Bittere	21.1	IBU
Farbe	12.6	EBC
CO2 Gehalt	7	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	59.7	%
Brauanlage		<a href="#">Meine Brauanlage</a>

Braudatum	30.04.2016
Abfülldatum	01.05.2016
Angepeiltes Reifezeitende	15.05.2016



Pilsener Malz	1.918	Kg	46	%	3	EBC
Weizenmalz hell	1.751	Kg	42	%	4	EBC
CARARED®	0.5	Kg	12	%	45	EBC
Gesamt	4.168	Kg				



Spalter Select (Pellets) 3 % Alpha	26.41	g	75	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	7.92	g	35	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	18.49	g	10	min



Hauptguss	15.42	Liter
Milchsäure (80%)	1.31	ml
Nachguss	15.58	Liter
Milchsäure (80%)	1.32	ml
Gesamt	31	Liter



Danstar Munich Wheat  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

### Maischen:

Einmaischen bei	45	°C
Weizenrast (45°) bei	45	°C 10 min
Weizenrast (45°) bei	50	°C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	62	°C 30 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 48 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min