

Name: Cyber-Wit

Zielsetzung:

Ein helles aber kräftiges Vollbier. Mild gehopft mit einer leichten Korianderschärfe und erkennbare Orangennote

Malzschüttung:

2500 g Weizen Malz

2400 kg Pilsner Malz

100g Haferflocken

Wasser:

22 Liter Hauptguss

7 Liter Nachguss (78°C); Ablätterruhe 10min

Maischeprogramm:

Zeitplan Maischen:	Zieltemperatur [°C]	Dauer [min]	Beschreibung
Einmaischen	45	-	22 Liter Hauptguss + Malz Weizenrast (Ferulasäure)
1. Rast	52	10	Eiweißrast
2. Rast	63	35	Maltose Rast (beta-Amylase)
3. Rast	72	20	Verzuckerungsrast (alpha-Amylase)
4. Rast	78	10	Abmaischen
Läutern	-	-	Läutern
Nachguss	78	-	7 Liter Nachguss (10min Ruhe)

Nach Einmaischen noch 0,5ml Milchsäure hinzufügen zum pH Wert einstellen

Würzekochen

60min

Hopfen:

Mandarina Bavaria

Erste Hopfengabe: 20 min vor Kochende: 20g

Zweite Hopfengabe: Ende von Würzekochen: 20g

Gewürze:

Schale von zwei 2 Orangen (Schale essbar)

Koriander (grob zerstoßen): 8g

Gewürze zur Hauptgärung hinzufügen

Hefe:

Safbrew T-58

http://www.fermentis.com/wp-content/uploads/2012/03/SFB_T58_DE.pdf

Hauptgärung:

7 Tage bei Kellertemperatur

Reifung

3 Tage bei Zimmertemperatur

Lagerung

2-3 Wochen bei 3°C

Bier sollte dann folgende Eigenschaften besitzen:

Stammwürze: 12.6 °P (10.9 - 12.8 °P typisch*)

Alkohol: 5,3% (4.5 - 5.5 % typisch*)

Bitterwert. 13 IBU (10 - 20 IBU typisch*)

Farbe: 7 EBC (4 - 9 EBC typisch*)

*typisch laut Kalkulator

Erstellt mit:

<https://brauerei.mueggelland.de/rezeptkalkulator.html>

Referenzen:

<http://meinsudhaus.de/bier-rezepte/obergaerige-biere/witbier/>

<http://hobbybrauer.de/modules.php?name=eBoard&file=viewthread&tid=5748>