

4. Würzekochen

Dauer 90 min

Hopfungabe	α -Säure	Menge	Kochdauer
Chinook	14,6 %	6 g	90 min
Hallertauer Perle	6,3 %	5 g	45 min
Hallertauer Perle	6,3 %	5 g	10 min
	%	g	min
	%	g	min

Sonstige Zutaten

Orangeschalen	20 g	10 min
Koriander	5 g	10 min
	g	min

Ausschlagmenge 17 l
 Stammwürze 11,8 °P

5. Gärung

Hefebezeichnung	Gozdawa Classic Belgian Witbier	Menge
<input checked="" type="checkbox"/> obergärig	<input type="checkbox"/> untergärig	<u>10 g</u>
<input type="checkbox"/> flüssig	<input checked="" type="checkbox"/> trocken	

Kaltwürzung	Menge
Orangenschalen	20 g
Koriandersamen	2 g
Chinook	10 g
Hallertauer Perle	5 g

Gärbeginn	Datum:	Uhrzeit:
1. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
2. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
3. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
4. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
5. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____

Hinweis: Endvergärt bei ca. 4°P