

Cerveza de trigo



Cerveza Hefeweizen clara y frutada, típica de Bavaria. Esta cerveza áltamente carbonatada produce distintos sabores a banana y clavo de olor, así como una espuma espesa y cremosa.

Ingredientes

Malta

Malta Pale Wheat [trigo clara] 60%

Malta Pilsen 25%

Carahell® o equivalente 10%

Malta acidulada 5%

Carahell® es una marca registrada de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Tettnang, Hersbrucker, Saaz (2 a 5% de alfa ácidos)

Levadura g/hl

Safbrew WB-06 70

% de alcohol (v/v)

4,8 - 5,5

Gravedad original

1,050-1,055

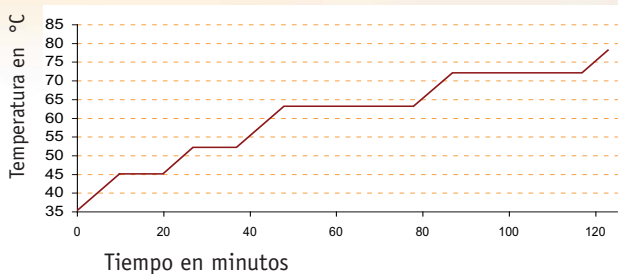
Unidades de amargor

Amargor bajo

Color

de clara a blanca

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos



Temperatura de fermentación

Ideal a 20°C

Maturación

Por una semana a aproximadamente 20°C

Etapa 1. Realizar el empaste a 35°C e inmediatamente llevar la temperatura a 45°C, luego dejar reposar durante 10 minutos

Etapa 2. Llevar la temperatura de maceración a 52°C y dejar reposar durante 10 minutos

Etapa 3. Llevar la temperatura de maceración a 63°C y dejar reposar durante 30 minutos

Etapa 4. Llevar la temperatura de maceración a 72°C y dejar reposar durante 30 minutos

Etapa 5. Llevar la temperatura de maceración a 78°C e iniciar el proceso de filtración

Ebullición del mosto

60 - 90 minutos

Evaporación 8 a 10%

Llevar a ebullición y mantener por 60 - 90 minutos

Lupulado

Adicione 90% del lúpulo al iniciar el hervor y el 10% restante 5 minutos antes de su finalización

FERMENTIS

Division of S.L.Lesaffre

Algunas modificaciones pueden ser necesarias para alcanzar las condiciones de fermentación deseadas