

Weizen bier



Uma típica cerveja frutosa clara Bavarian Hefeweizen.
Esta cerveja altamente carbonatada produz distintos
sabores de banana e cravo e um espesso colarinho cremoso.

Ingredientes

Malte

Malte Pale Wheat [trigo clara] 60%

Malte Pilsner 27%

Carahell® ou equivalente 10%

Malte acidificado 5%

Carahell® é uma marca registrada da Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Tettnang, Hersbrucker, Saaz (2 a 5 de ácido alfa)

Lêvedo(s) g/hl

Safbrew WB-06 70

% de álcool (v/v)

4,8 – 5,5

Gravidade original

1,050-1,055

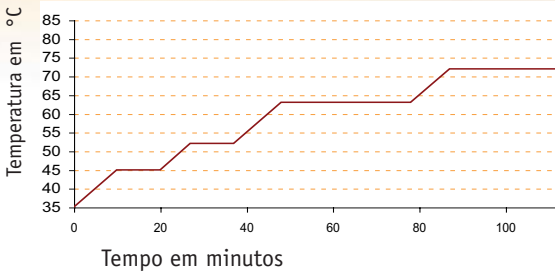
Unidades amargas

baixo teor

Cor

de clara a branca

Temperatura de mosturação Infusão de 100 minutos



Temperatura de fermentação

Ideal a 20°C

Maturação

Por uma semana
a aproximadamente 20°C

Etapa 1. Faça a mosturação a 35°C, eleve a mostura a 45°C e deixe repousar por 10 minutos

Etapa 2. Aumente a temperatura de mostura para 52°C e deixe repousar por 10 minutos

Etapa 3. Aumente a temperatura de mostura para 63°C e deixe a mostura repousar por 30 minutos

Etapa 4. Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe a mostura repousar por 30 minutos

Etapa 5. Aumente a temperatura de mostura para 78°C e iniciar o processo de filtração

Fervura do mosto

60 – 90 minutos

Evaporação 8 a 10%

A fervura deve ser feita a 100°C

Lupulação

Adicione 90% no início e 10% de lúpulo 5 minutos antes do final