



Birra Weizen



Una tipica birra chiara Hefeweizen Bavarese.
Questa birra molto carbonata rivela aromi distintivi di banana e chiodi di garofano ed un cappello di schiuma densa e cremosa

Ingredienti

Malto

Malto di frumento chiaro 60%

Malto Pilsener 27%

Carahell® o equivalente 10%

Malto acidulato 5%

Carahell® è un marchio registrato di Weyermann Specialty Malts

Luppoli

Tettnang, Hersbrucker, Saaz (da 2 a 5 % alfa acido)

Lievito/i g/hl

Safbrew WB-06 70



% alcool

4.8 – 5.5

densità iniziale

1.050-1.055

Unità amaro

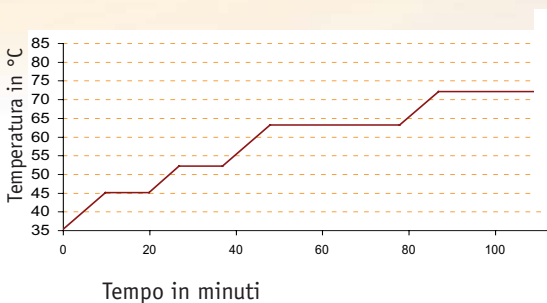
basso

Colore

Chiaro biancastro

Temperatura di ammostamento infusione di 100 minuti

Temperatura di fermentazione



Inizio ideale 20 °C

Maturazione

Una settimana ad approssimativa-
mente 20 °C

Fase 1. Impasto a 35°C ed innalzare a 45 °C pausa di 10 minuti

Fase 2. Innalzare la temperatura a 52°C pausa di 10 minuti

Fase 3. Innalzare la temperatura a 62°C pausa di 30 minuti

Fase 4. Innalzare la temperatura a 72°C pausa di 30 minuti

Fase 5. Innalzare la temperatura a 78°C per terminare l'ammostamento

Bollitura del mosto

8 - 10%

La bollitura andrebbe effettuata a 100 °C

Luppolatura

60 – 90 minuti

Aggiungere il 90% del luppolo all' inizio e 10 % 5 minuti prima della fine

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

Possono essere necessarie delle modifiche dipendenti dalle vostre condizioni di produzione.