

# Weizen bier



Une weizen fruitée typique de la Bavière.  
Cette bière dont la mousse forme un chapeau crémeux  
développe des arômes très distinct de clous de girofle et de banane.

## Ingrédients

### Malt

Malt pâle de blé	60%
Malt Pilsnen	27%
Carahell® ou équivalent	10%
Malt acidulé	5%

CARHELL® est une marque de Weyermann® Malz

### Houblon(s)

Tettnang, Herbrucker, Saaz (2 - 5 acide alpha)

### Levure(s)

Safbrew WB-06 70

### % d'alcool

4.8 - 5.5

### Densité originale

1.050-1.055

### Amertume

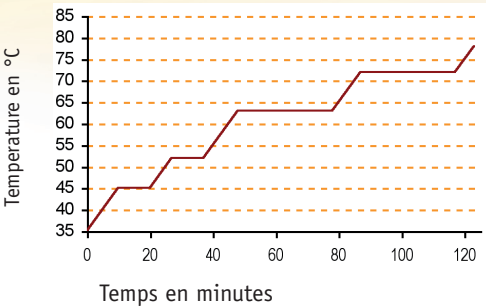
faible

### Couleur

Pâle à blanche

## Température d'empâtage

100 minutes infusion



## Température de fermentation

Entonnez à 20°C

### Garde

Pour une semaine à environ 20°C.

**Etape 1.** Empâtez à 35°C, augmentez à 45°C et stationnez 10 minutes

**Etape 2.** Augmentez la température à 52°C et stationnez 10 minutes

**Etape 3.** Augmentez la température à 62°C et stationnez 30 minutes

**Etape 4.** Augmentez la température à 72°C et stationnez 30 minutes

**Etape 5.** Augmentez à 78°C pour terminer

## Ebullition

réduction 8 - 10%

L'ébullition s'effectue à 100°C

## Houblonnage

60 - 90 minutes

Ajoutez 90 % des houblons au démarrage puis les 10 % restants 5 minutes avant la fin de l'ébullition.



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.