



# 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)

<b>Lêvedo(s)</b>	<b>g/hl</b>
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

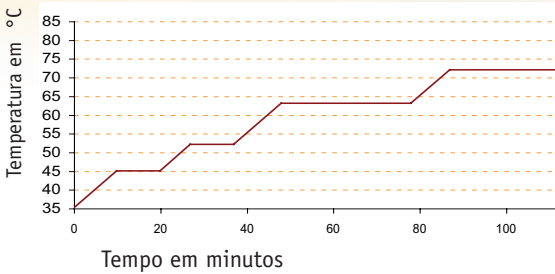
## Temperatura de mosturação Infusão de 100 minutos

## Temperatura de fermentação

Ideal a 20°C

### Maturação

Por uma semana  
a aproximadamente 20°C



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

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

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

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

**Etapas 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



Division of S.I.Lesaffre

Podem ser necessárias algumas mudanças para atender a suas condições de fermentação