



Weizenbier



Ein typisch fruchtiges, helles bayrisches Hefeweizen. Dieses stark kohlenstoffhaltige Bier liefert ausgeprägte Klee- und Bananenaromen, sowie einen kräftigen, cremigen Schaum.

Zutaten

Malz

Weizenbraumalz -hell-	60%
Pilsner Malz	27%
Carahell®	15%
Sauermalz	5% =102%

CARARELL® ist eingetragenes Weyermann® Warenzeichen

Hopfen

Tettnang, Hersbrucker, Saazer (2-5% Alpha-Säure)

Hefe g/hl

Safbrew WB-06 70



Alk. %Vol

4.8 – 5.5

Stammwürze

12,5-13,5%

Bittereinheiten

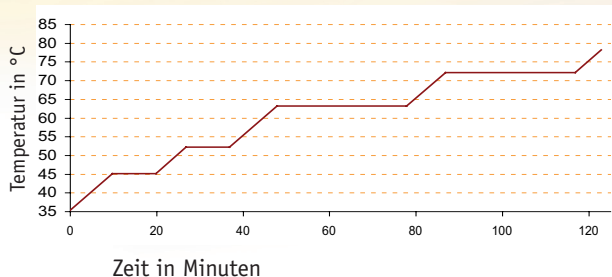
Niedrig

Farbe

Hell bis weiß

Maischtemperatur

100 Minuten Infusion



Gärungstemperatur

Optimal mit 20°C anstellen

Lagerung

1 Woche bei ca. 20°C

Schritt 1. Einmaischen mit 45°C und Rast für 10 Minuten

Schritt 2. Aufheizen auf 52°C und Rast für 10 Minuten

Schritt 3. Aufheizen auf 62°C und Rast für 30 Minuten

Schritt 4. Teilmaische ziehen, auf 72°C aufheizen und Rast für 30 min

Schritt 5. Aufheizen auf 78°C zum Abmaischen

Würzekochen

8 bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

Hopfungabe

60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.



Division of S.I.Lesaffre

Es können einige Veränderungen je nach den Bedingungen in Ihrer Brauerei notwendig sein