

BRAUREZEPT

SUMMER IN THE CITY - HOPFIGES SOMMERWEIZEN

Erfrischendes Weizen mit klassischer bayerischer Weißbierhefe, aber spielerisch hopfengestopft mit der modernen Hopfenzüchtung Hallertauer Blanc, die die typisch fruchtig bananigen Aromen noch um Stachelbeere, Grapefruit und blumige Noten ergänzt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,8° Plato
- Bittere: ca. 20 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

- 52% Weizen Malz hell = 2,7kg
- 44% Pale Ale Malz = 2,4kg
- 4% Karamell extrahell = 0,2kg



80g Hallertauer Blanc 10,4%α

Trockenhefe:

1x Fermentis Safale WB-06

Optional Flüssighefe:

1x Wyeast #3068 Weihenstephan Weizen

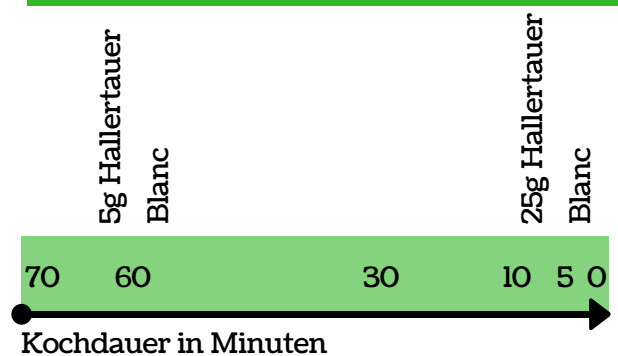
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 45°C
2. Rast bei 45°C für 10 min
3. Rast bei 63°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Hallertauer Blanc 5g bei 60 min
1. Hallertauer Blanc 25g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
Empfohlene Gärtemperatur 20-22 Grad Celsius.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren.

Hallertauer Blanc 50g am Ende der Hauptgärung zugeben.

Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.