

BRAUREZEPT

UNCLE SAM - AMERICAN WHEAT


American Wheat ist die amerikanische Interpretation eines Weizens, das im Gegensatz zum deutschen Original etwas stärker und fruchtiger gehopft wird und keine phenolischen oder fruchtigen Ester-Noten aufweist. Unsere Variation des Bierstils präsentiert sich mit einem leichten Körper, spritzig und durch die Hopfenwahl leicht zitronig.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 18 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,40 kg

ROHSTOFFE

 65% Pilsner Malz = 3,5kg
35% Weizen Malz = 1,9kg

 25g Ahtanum , 4,4%α
33g Cascade (USA), 5,5%α



Trockenhefe:
1x Fermentis SafAle US-05

Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

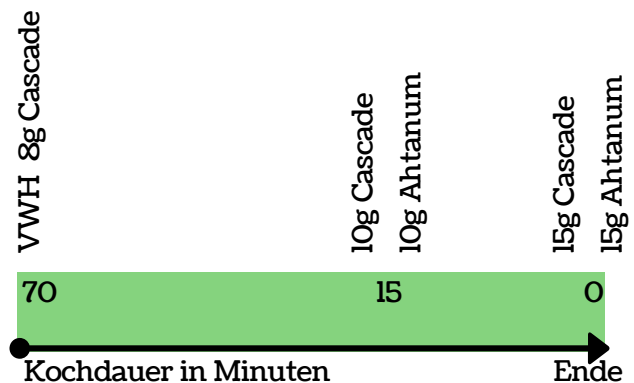
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 40 min
4. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. VWH Cascade 8g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Cascade 10g und Ahtanum 10g bei 15 Minuten
3. Cascade 15g und Ahtanum 15g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschaltet wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.

Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.