

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 18 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-20°C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 11,0 kg

ROHSTOFFE

 65% Pilsner Malz = 7,1kg
35% Weizen Malz = 3,9kg

 50g Ahtanum , 4,4%α
66g Cascade (USA), 5,5%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle US-05

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

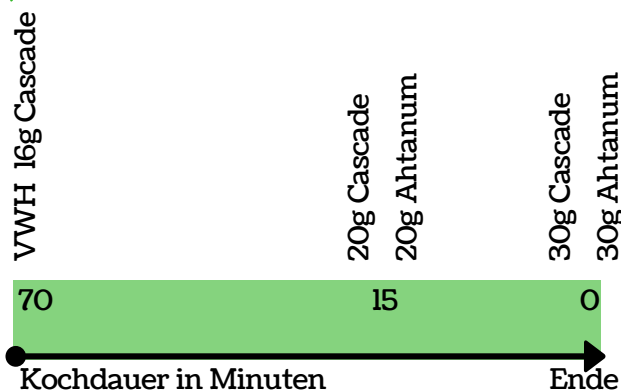
MAISCHPLAN

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 16g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Cascade 20g und Ahtanum 20g bei 15 Minuten
3. Cascade 30g und Ahtanum 30g 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.