

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 18 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-20°C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,90 kg

ROHSTOFFE

 60% Pilsner Malz = 3,kg
35% Weizen Malz = 1,6kg

 23g Ahtanum , 4,4%α
30g Cascade (USA), 5,5%α



Trockenhefe:
1x Fermentis SafAle US-05

Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1056 American Ale

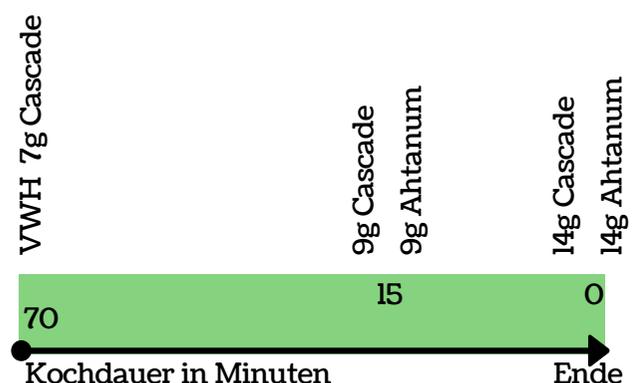
MAISCHPLAN

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 7g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Cascade 9g und Ahtanum 9g bei 15 Minuten
3. Cascade 14g und Ahtanum 14g bei Omin (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.