

# 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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 18 IBU
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 12 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

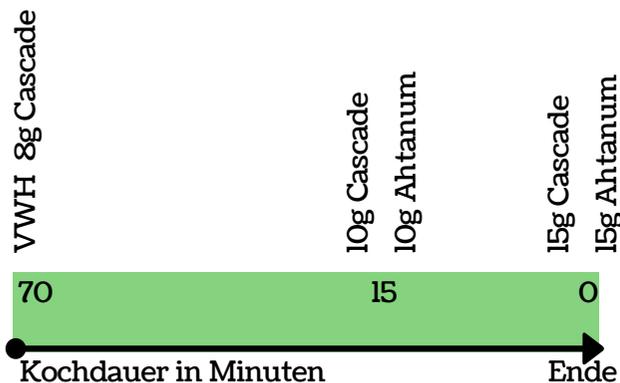
### MAISCHPLAN

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.