

BRAUREZEPT

FULL NELSON - HOPFENWEISSE

Klassisch bayrisches Hefeweizen, modern interpretiert. Stiltypisch zeigt das Bier kräftige Aromen von Banane in der Nase und am Gaumen: die Verwendung von Nelson Sauvin bringt zusätzlich fruchtige Noten von weißer Traube und dezent tropische Nuancen in das süffig zu trinkende Weizen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,2% Vol.
- Bittere: ca. 13 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamtschüttung 10,84kg

ROHSTOFFE

 50% Weizen Malz = 5,35kg
45% Pilsner Malz = 4,95kg
5% Wiener Malz = 0,54kg

 120g Nelson Sauvin,
11,5%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle W-68

Optional Flüssighefe:
2x 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 60min

1. Nelson Sauvin 60g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe einfach aufstreuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C. Gegen Ende der Gärung Nelson Sauvin 60g dazugeben. Ausgären lassen, sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.