

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,2% Vol.
- Bittere: ca. 13 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamtschüttung 4,5kg

ROHSTOFFE



50% Weizen Malz = 2,23kg
45% Pilsner Malz = 2,06kg
5% Wiener Malz = 0,22kg



56g Nelson Sauvin, 11,5%α



Trockenhefe:
1x Fermentis SafAle W-68

Optional Flüssighefe:
1x 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 28g 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 28g dazugeben. Ausgären lassen, sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.