

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.

GRAINFATHER G30 / BREWZILLA 35 / BREW MONK B40

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 5,2% Vol.
- Bittere: ca. 13 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamtschüttung 5,47kg

ROHSTOFFE

 50% Weizen Malz = 2,7kg
45% Pilsner Malz = 2,5kg
5% Wiener Malz = 0,27kg

 60g 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 30g 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 30g dazugeben. Ausgären lassen, sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.