

# 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.