

BRAUPAKET

LEDERHOSEN - BAYRISCHES HEFEWEIZEN

Das Lederhosen ist ein klassisches bayerisches Hefeweizen mit einer ausgewogenen Malzbasis aus Weizen-, Pilsner- und Wiener Malz. Spalter Select Hopfen bringt eine dezent blumig-kräuterige Note ins Spiel, während die SafAle W-68 die charakteristischen Aromen von Banane und Nelke beisteuert. Ein traditionell bayerisches Weizenbier mit authentischem Charakter!

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 12 BU
- Gärtemperatur 18-22°C:
- Reifezeit 2-4 Wochen
- Malzmenge 5,2kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	24 Liter	18 Liter	19 Liter
Nachguss:	8 Liter	14 Liter	13 Liter
Fertiges Bier ca. :	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

-  52% Weizen Malz = 2,7kg
- 40% Pilsner Malz = 2,1kg
- 8% Wiener Malz = 0,4kg

-  33g Spalter Select, 3,7% α

-  Hefe: 1 x Fermentis SafAle™ W-68

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 64°C für 40 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. VWH 33g Spalter Selct (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen.

Empfohlene Gärtemperatur 18-22°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.