

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!

GRAINFATHER G30 / BREWZILLA 35 / BREW MONK B40

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 12 IBU
- Hauptguss 18 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamtschüttung 5,2kg

ROHSTOFFE

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

 33g
Spalter Select, 3,7% α



Trockenhefe:
1x Fermentis SafAle W-68

Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #3068
Weihenstephan Weizen

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 = Vorderwürzehopfungabe 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.