



Weizen

Birra dal colore paglierino. Note fruttate (banana), speziate e fenoliche.
Poco amara, con un corpo medio e una schiuma e una carbonazione esuberante.

Ricetta per la produzione di 12 lt

Ingredienti per cottura (mashing)	<i>Quantità(g)</i>
malto Pils	1300,00
malto Weizen	1300,00



Ingredienti per bollitura	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppolo Hallertau Hersbrucker (4% a.a.)	15,00	60

Lievito

Lievito secco SafBrew WB-06 o liquido Wyeast Weihenstephan Weizen 3068 o White Lab WLP300 Hefeweizen Ale Yeast.

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

Grammi per litri di birra	8,50
---------------------------	------

Istruzioni per cottura	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Tempo(min)</i>
Temperatura iniziale	48	-
Fase 1 (Mash in)	46	10
Fase 2 (Proteolisi)	52	15
Fase 2 (Saccarificazione)	63	40
Fase 3 (Saccarificazione)	72	15
Fase finale (Mash out)	78	10

Bollitura	<i>Tempo(min)</i>
Tempo totale bollitura	60

Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1046
Densità finale (dopo fermentazione)	1012
Amaro (IBU)	13
Colore (EBC)	7
Alcool (% vol)	4,5
CO2 (volumi)	3,3

Acqua

Contenitore 3 (cottura o mashing)	10,0
Contenitore 1 (sparging o risciacquo)	10,0