



WEISS 40L

Weissbier (BJCP 2015)



INGREDIENTES:

Maltes	Quantidades
Pilsen (3,3 EBC)	4,50 kg
Trigo Claro (3,9 EBC)	4,50 kg

Lúpulos	
Hallertauer Mittelfrueh (60min)	40 g

Leveduras	
Fermentis WB-06	
Lallemand Munich Classic	2 pacotes
Mangrove M-20	
Angel WA18	



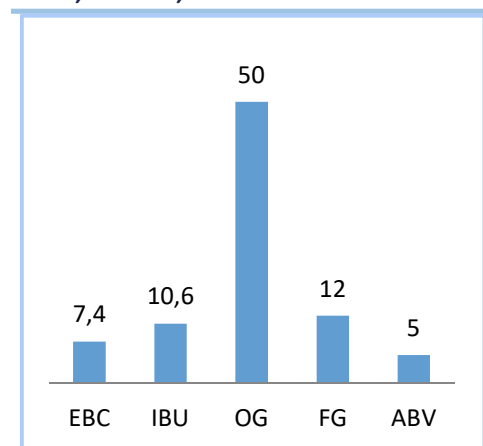
Água (Litros):

Mostura: 32,7

Sparge: 26,1

Dados Técnicos:

EBC	IBU	OG	FG	ABV
7,4	10,6	1050	1012	5



PROCEDIMENTO:

MOSTURAÇÃO(mash in):

Aqueça a água de mostura a 55°C.

Adicione o malte moído e mantenha a uma temperatura de 52°C por 10min;

Aqueça a 67°C e mantenha por 60min.

MASH OUT:

Aqueça o mosto a 76°C por 10min.

FILTRAGEM E LAVAGEM:

Recircule o mosto até que ele esteja clarificado.

Lave os grãos com a água de sparge.

FERVURA:

Eleve a temperatura até o mosto entrar em ebulição e mantenha por no mínimo 60min.

Adicione os lúpulos conforme o tempo da adição.

RESFRIAMENTO E INOCULAÇÃO:

Hidrate a levedura seguindo as orientações do fabricante.

Resfrie o mosto até a temperatura das leveduras e adicione ambos ao fermentador.

FERMENTAÇÃO:

Ale: 5 dias a 18°C, 2 dias a 22°C.

Lager: 10 dias a 10°C, 4 dias a 14°C.

MATURAÇÃO:

Baixe a temperatura para 0-2°C por volta de 7 dias.

ENVASE:

Adicione a solução de priming de forma a conter 6g/l de açúcar na cerveja base. transfira a cerveja base para as garrafas e tampe