

Weissbier

Volumen de Lote:	20.00 L	Tipo de Receta:	Todo grano
Volumen antes de hervido:	25.83 L	Autor:	Importbrew
Tiempo de hervido:	60 min	Tipo macerado:	Infusión simple
Vol. al final del hervido:	23.79 L	Eficiencia:	72.00%
Vol. final de embotellado:	18.50 L	Fermentación:	Ale. Dos Fases



Gravedad original:	1.049 SG
Gravedad final:	1.015 SG
% Alcohol:	4.5 %
Amargor:	12.9 IBUs
Color:	8.9 EBC

Gravedad antes hervor:	1.043 SG
Peso total de grano:	4.31 Kg
Vol. total de agua:	31.10 L
pH macerado:	5.68
Vol. CO2	2.4

Preparación (Opcional):

Mezclar y moler el grano en caso de ser necesario
Hidratar la levadura con 250ml de agua tibia (previamente hervida)

P1 Maceración:

Calentar 11.25 L de agua a 73.1°C
Introducir el grano y macerar a 66.7°C por 60 min
Añadir 6.30 L de agua a 93.7°C y reposar a 75.6°C por 10 min
Lavar el grano con 13.55 L a 75.6°C mientras se transfiere a la olla de hervido (tratar que el flujo de salida sea el mismo que el de entrada)
Añadir agua hasta alcanzar el Vol. de hervido y la gravedad antes de hervor

P2 Ebullición:

Hervir por 60 min
Añadir los ingredientes de hervor respetando las cantidades y los tiempos descritas en la **tabla 1**

P3 Fermentación y maduración:

Enfriar a temperatura de fermentación (18 a 20°C)
Añadir agua (previamente hervida) hasta alcanzar el volumen de lote
Inocular la levadura
Fermentación primaria (4 días a 19.4 °C)
Fermentación secundaria (10 días a 19.4 °C)

P4 Envejecimiento y embotellado:

Agregar 105.77 g de azúcar, mezclar y embotellar
Madurar por 30 días a 18.3°C

Mediciones:

Gravedad antes de hervido:

Volumen antes de hervido:

Gravedad original (OG):

Volumen después de hervido: _____

Gravedad Final (FG):

Formula % Alcohol:

ABV % =
 $(FG - OG) * 1000 / 7.36$

Weissbier

Tabla 1: Ingredientes

Tipo	Nombre	Etapas	Cantidad
Grano	CHÂTEAU WHEAT BLANC	-	2.40 kg
Grano	CHÂTEAU PALE ALE	-	1.92 kg
Lúpulo	Saaz	Hervor (60.0 min)	16.50 g
Lúpulo	Saaz	Hervor (30.0 min)	16.50 g
Clarificante	Irish Moss	Hervor (10.0 mins)	2.50 g
Levadura	Safbrew Wheat (DCL/Fermentis #WB-06)	Fermentación	1 paq